PARA COMPARTIR

	RACIÓN
· Terrina de foie mi-cuit con carquiñoli.	18,90 €
· Pan de coca de Folgueroles con tomate de colgar.	3,50 €
· Ensalada de queso de cabra gratinado con Rúcula, fresas y dátiles.	15,00 €
· Ensalada de Salmón curado con escarola, tirabeques, granada y salsa romesco.	15,00 €
· Tartar de Atún con aguacate, algas y sésamo tostado.	25,00 €
· Croquetas del Alba (Carn d'olla, Jamón D.O. Guijuelo y Marisco).	16,00 €
· Pulpo braseado al carbón, papada de cerdo ibérico y parmentier de patata.	22,00 €

CALIENTES

· Alcachofas rellenas de carn d'olla y bechamel trufada.	18,50 €
· Sopa de galets con pelotitas.	15,00 €
· Arroz salvaje con verduritas	18,00 €

CON UN PAR DE HUEVOS

· Nuestros clásicos huevos estrellados.	12,00 €
· Con Jamón de bellota D.O. Guijuelo.	16,00 €
· Con foie y mantequilla de trufa.	18,00 €

PESCADOS

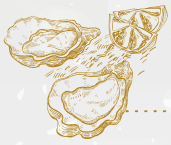
· Tataki de atún al carbón con salsa teriyaki y cremoso de piña.	29,00 €
· Corvina con guarnición de patata, mantequilla y kale.	28,00 €
· Suquet de Rape.	29,00 €
· Pescado de lonja.	S/M
· Xuletón de Rodaballo.	S/M

Nuestro establecimiento dispone de información sobre la presencia de productos e ingredientes alérgenos en los platos de la carta.
Estamos a su disposición para darle información en caso de que sufra alguna alergia y/o intolerancia alimenticia. De acuerdo con el Reglamento (UE) nº 1169/2011.

No gluten · No frutos secos · No lácteos · Vegano

COLMADO

	RACIÓN	1 (U)	3 (U)	6 (U)	12 (U)
· Jamón D.O. Guijuelo.	31 €				
· Selección de quesos.	21€				
· Ostra Amélie Spéciale Claire nº 3 Natural.		5 €	13 €	25 €	50 €



CARNES

	RACIÓN
· Canelones trufados de pollo “pota blava” y carne rustida (3 uds).	19,00 €
· Solomillo de buey a la parrilla con parmentier de patata y mantequilla de trufa.	29,90 €
· Steak tartar de buey cortado a cuchillo con encurtidos.	29,00 €
· Chuletón de buey.	65€/kg
· Capón “pota blava” del Prat relleno con ciruelas y piñones	25,00 €

GUARNICIÓN

· Patatas panaderas.	6,00 €
· Pimientos del padrón.	9,00 €
· Escalivada al carbón.	9,00 €

POSTRES

· Coulant de chocolate.	9,00 €
· Carpaccio de piña con mermelada de naranja.	7,00 €
· Fondue de chocolate.	9,00 €
· Tartas Alba (Tatin, Chocolate, Queso).	7,50 €
· Helados.	7,00 €
· Crema catalana con frutos secos garrapiñados.	8,00 €
· Xuxo de crema con helado de vainilla y Ratafía.	8,00 €
· Flambeado de mango, plátano, fresa y helado de vainilla.	9,00 €

A las brasas del Josper.

Carnes de raza Frisona de 6 años de edad, alimentada en pasto y madurada en cámaras con temperatura y humedad controladas entre 21 y 25 días.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60º C en el centro del producto, se han congelado a -20º C durante al menos 24 horas”.