D'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, sobre la informació alimentària, en aquesta carta es facilita una referència d'al·lèrgens de les nostres elaboracions, indicades segons la següent llegenda:

1	Cereals que continguin gluten	6	Soja i derivats	11	Llavors de sèsam i derivats
2	Ous i derivats	7	Llet i derivats (inclosa la lactosa)	12	Tramús
3	Peix i derivats	8	Fruita seca de clofolla	13	Mostassa i derivats
4	Crustacis i derivats	9	Cacauet	14	Diòxid de sofre i altres sulfits (concentracions sup. a 10 mg/kg.)
5	Mol·luscs i derivats	10	Api i derivats		

Es detallen aquells productes presents en cada elaboració, però no es tenen en compte les traces d'altres al·lèrgens ni la contaminació creuada durant el servei. Si us plau, informeu al nostre personal de sala si patiu alguna al·lèrgia i/o intolerància.

PER COMPARTIR

Olives grossals sense pinyol. (10 u.) [14] — 5,50

Pernil ibèric de gla, del nostre amic Lino d'Alba de Tormes, tallat a mà al moment. — (mitja) 19,00 / (sencera) 28,00

Salmó, fumat per nosaltres amb herbes silvestres de Montserrat i acompanyat de mantega, picats d'envinagrats i pa torrat. [1, 3, 7] — (mitja) 15,00 / (sencera) 24,00

Foie mi-cuit artesà, elaborat amb fetge d'ànec fresc, i servit amb *chutney* casolà de pruna damascena i *brioche* torrat de mantega del Cadí. [1, 2, 7, 14] — 26,00

Anxoves 000 de la mar Cantàbrica, netejades per nosaltres i conservades en oli d'oliva. (7 u.) [3] — 26,00

Bunyols de bacallà casolans. (8 u.) [1, 2, 3] — 18,00

Calamar fresc de potera a la romana. [1, 2, 5] — 26,00

Llagostins a l'allet. [4] — 20,00

La coca de pa de Folgueroles, feta al moment i sucada amb tomacons de penjar, escates de sal i oli d'Olesa. [1] — 5,00

El pa del forn Camilo de la Beguda Alta, fet amb massa mare i blats d'origen, i acabat al nostre forn cada matí. [1]
Per a nosaltres, el pa és símbol d'hospitalitat i acolliment, per això no el cobrem als nostres clients.

ENTRANTS

Escarola a la crema de formatge *roquefort* amb encenalls de bacó i ametlles torrades. [6, 7, 8, 13, 14] — 14,00

Amanida de llagostins amb fruita natural de temporada. [4, 7, 13, 14] — 16,00

Amanida de favetes tendres fregides amb pernil ibèric de gla. [13, 14] — 16,00

Pebrots del Piquillo escalivats i farcits de brandada de bacallà i llagostins. (3 u.) [1, 3, 4, 7] — 15,00

Canelons de rostit tradicionals, amb beixamel i formatge gratinat. (4 u.) [1, 7, 10, 14] — 15,00

Canelons a la *fioretina*, fets amb pasta fresca casolana d'espinacs, farcits de rostit i espinacs, i acabats crema de bolets. (3 u.) [1, 2, 7, 10, 14] — 18,00

Tots els preus de la carta inclouen un IVA del 10%, i s'entén que estan en euros.

ARROSSOS

(tots ells s'elaboren, com a mínim, per a 2 persones)

Arròs del senyor Parellada: sec de costella ibèrica desossada i llagostins pelats. [3, 4, 5, 14]	25,00
Arròs de bolets de temporada i cloïsses. [3, 4, 5, 14]	27,00
Arròs de *foie poêlé* d'ànec amb llagostins. [3, 4, 5, 14]	29,50
Arròs fumat de petxines de peregrí, elaborat amb el gra d'arròs fumat en sec al nostre forn. [3, 4, 5, 7, 14]	29,50

PEIXOS

Bacallà a la portuguesa: confitat en oli d'oliva d'Olesa amb ceba de Figueres. [3]	26,00
Bacallà amb samfaina natural. [3]	26,00
Lluç fresc de palangre preparat al forn, amb patates, ceba i tomàquet en oli d'oliva. [3]	26,00
Turbot a la donostiarra: amb patates confitades, acabat amb un refregit d'alls i vinagre. [3, 14]	27,00
Sípia bruta de la costa a la planxa, acompanyada amb un *bouquet* d'escarola i pebrots del Piquillo refregits. [5, 14]	24,00

CARNS

Txuletón madurat de vaca vella, acompanyat de patates rosses casolanes i una amanida d'enciam amb ceba de Figueres envinagrada. [14] (com a mínim per a dues persones)	72,00 (preu per quilo)
Filet de vedella al Cafè de París, un dels grans clàssics de la casa. [3, 6, 7, 8, 10, 13, 14]	29,50
Filet de vedella fumat al romaní amb patates rosses.	29,50
Tournedó Rossini: filet de vedella amb *foie poêlé* i *demiglace* trufada. [1, 14]	29,50
Cuixa d'ànec confitada en el seu propi greix, acabada al forn, i servida amb peres i reducció de mistela. [14]	24,00
Costelles i mitjanes de cabrit arrebossades, servides amb patates rosses. [1, 2]	24,00
Ploma de porc ibèric de gla, acompanyada de pebrotets escalivats a la flama i un bon raig d'oli d'Olesa.	26,50
Terrina de garrí confitat de cruixent amb poma de Girona i salsa de vi dolç. [14]	25,00

Durant els caps de setmana i festius, també oferim un menú degustació dissenyat segons els ingredients que el mercat ens pot oferir en cada moment, basat principalment en productes de la nostra terra, treballant amb productors i recol·lectors de la zona. El menú degustació inclou dos aperitius, quatre plats i dues postres.

Tots els preus de la carta inclouen un IVA del 10%, i s'entén que estan en euros.