



ENTRANTES

Ostra Thierry súper especial nº2, acompañada de lima y vinagreta mediterránea

(1 ud.) 6€

Anchoa excepcional fina del Cantábrico con mantequilla ahumada y pan Carasau

(4 ud.) 14€

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate

24€

Cecina raza Wagyu de León, acompañada de moreno con AOVE

25€

La tabla de Can Company (Sobrasada Pultrú, Varia con queso Mahones, sobrasada con chocolate, Figatella, Fuet de Porc Negre) acompañada de galletas de Muro

19€

Tártaro de gamba roja de Sóller con Trampó, huevas de salmón y espuma de aguacate

19,50€

Dumpling de Porc Negre con salsa Teriyaki cítrica

(4 ud.) 16€

Keftas de ternera de Angus con salsa Tzatziki

(4 ud.) 15,50€

Brotos de lechugas, verduras encurtidas, frutos secos, pan tostado con tomates secos y vinagreta de mostaza dulce

14€

PRINCIPALES

Terrina de berenjenas, calabacín y gírgolas con salsa de tomates Ramallet y Hummus de aceitunas Kalamata

18€

Burballes con salsa de capón, setas en caldo Dashi

18,50€

La Pesca de Barón (Pescado de la Lonja, con su guarnición)

20€

Calamar a la plancha con salsa americana al kimchie, con arroz basmati negro

19,50€

Tataki de Atún y Salmón ahumados con ensalada de 3 Quinoas, wakame, tomates secos y mayonesa de Rairfot

21€

Bloque de entrecote de Black Angus con puré de yuca, verduras y mantequilla de trufa

22€

Paletilla de Cabrito Mallorquín 18 horas a baja temperatura en Rostit Humit acompañado de noodles de arroz

26€

Solomillo de Ternera Gallega con tortilla de patatas y salsa de sobrasada curada

28€

POSTRES

Crepe de plátano, helado de vainilla De Tahití y salsa de dulce de leche

7€

Espuma de crema Catalana con mango, hierbabuena y maracuyá

7€

Tiramisú del Barón (cremoso de Mascarpone, crujiente de Gató, almíbar de café y amaretto)

7€

Marquise de chocolate 70%, ganache de chocolate blanco y crumble de pistachos

7€