



Introducció

La proposta està basada en l'alta cuina tradicional catalana,
i inspirada en l'època modernista.

Capítol 7/10

L'esclat de la primavera i la Mila

Rondalles

Foie Mi cuit amb salsa Cumberland	22,00€
80g de pernil Iberic de gla, DOP Jabugo	30,00€
Paté de pollastre ecològic pota blava al vi ranci	16,00€
Anxoves de l'Escala	17,00€
Pa amb tomàquet al estil Gener i Babot	3,00€/Ració
Amanida de la burgeseta	20,00€
Coca de Sardina fresca amb mantega fumada, i suc de ceba rostida	18,00€

*Les divisions de la carta fan referència al llibre Solitud de Victor Català.

Cada capítol es refereix a les fases de l'evolució de la Mila de manera metafòrica. Victor Català va ser el pseudònim que amagava a Caterina Albert, Escriptora representant del la literatura catalana i del moviment modernista i naturista. La societat de l'època desaprobava que una dona fos escriptora i més punyent com era ella.

Solitud , 1909 és l'obra que consagra a Victor Català com a escriptora en ple modernisme. Una obra carregada de simbolisme, a través del paisatge.

Si té intolerància a algun producte, demani més informació al nostre personal.

La pujada

Pastís de patata amb ventresca de tonyina roja i caviar	28,50€
Tonyina roja del mediterrani marinada, amb salsa remolada	22,50€
El nostre caneló de fricandó de vedella amb crema fina d'avellanes	24,00€
Carxofa del Prat amb romesco i envinagrats	17,00€
La nostra esqueixada de bacallà	18,50€
Calçot i cansalada de Ral d'Avinyó amb pebrot escalivat i pinyons	20,00€
Foie Rostit amb escabetx d'au i bolets	25,00€
Cremós de patata, ou ecològic amb pernil ibèric i tòfona	27,00€

Cim alt

Llamàntol blau a la cardinal	47,00€
Peix de llotja amb cremós de carbassa i cítrics	45,00€
Molls gaudí	24,00€
Suquet de gamba vermella	39,00€
Steak tartar	25,00€
Filet de vaca amb salsa perigueux i tòfona	38,00€
Jarret de Ral d'Avinyó lacat en el seu suc i gingebre	32,00€
El nostre arròs a la milanesa amb pernil de gla	22,00€
Arròs sec acabat al forn amb ostra, salicornia i all i oli fumat	28,00€
Colomí d'Araiz en dues coccions	30,00€