

Entrantes

Espárragos blancos de Navarra tibios con jamón blanco y migas de pan al ajo	16,00 €
Caballa confitada, remolacha al vinagre, crema ácida	14,00 €
Ensalada de tomate de temporada, ventresca de bonito y alcaparrones	12,00 €
Chipirones al ajillo	16,00 €
Guisantes del Maresme al natural	16,00 €
Guiso de molleja de ternera, espinacas y piñones	16,00 €
Hígado de pato brasa, apio y nabo rustidos con cremoso de manzana verde	18,00 €

Pescados

Arroz seco de sepia, cigalas y alcachofas	22,00 €
Bacalao confitado, romesco y espinacas salteadas	20,00 €
Corvina salvaje plancha y lasaña de calabacín al azafrán	22,00 €

Carnes

Meloso de ternera, cremoso de céleri	20,00 €
Solomillo de ternera brasa, escalonia confitada al oporto y mayonesa de estragón	24,00 €
<i>Steak tartare</i> , patatas paja y mantequilla Echiré	20,00 €
Cabritillo al horno de leña con cebollitas glaseadas, Parmentier de patatas	24,00 €

*Servicio de pan 1,50 €

Postres

Flan de yema Bernadó, nube de vainilla y crujiente de piñón	7,00 €
Pera loca (pera al vino, compota, sorbete y <i>crumble</i> de almendra)	9,00 €
Tarta de limón Alma y helado de hierba luisa	10,00 €
Choco pasión (<i>ganache</i> de chocolate, sorbete de pasión, tierra de pimienta)	8,00 €
Surtido de mini cornetes de helado o sorbete casero	9,00 €
Recuit de Fonteta con miel de acacia o mermelada de naranja	7,00 €
Degustación de quesos catalanes (Blau del Nét, Garrotxa-Bauma, Tou dels Til·lers, Veciana), mermelada de higos y olivas de Kalamata	14,00 €



Jardín del Alma