



Carta de Temporada En Rima

Entrants / Entrantes / Starters / Entrées

<p>Crema d'espàrrecs amb guarnició de salmó marinat i els seus ous (5) Crema de espàrregos con guarnición de salmón marinado y sus huevos Cream of asparagus with a garnish of marinated salmon and its eggs</p>	11,80 €
<p>Saam d'amanida Cèsar amb núvol de parmesà (2, 3, 5, 7, 12) Saam de ensalada César con nube de parmesano Caesar salad Saam with a parmesan cloud</p>	11,50 €
<p>Brioix de tàrtar de vedella, maionesa de chipotle i crispetes de patata (2, 3, 7, 12) Brioix de tartar de ternera, mayonesa de chipotle y crujientes de patata Brioche with beef tartare, chipotle mayonnaise, and potato crisps</p>	16,50 €
<p>Foie micuit fet a casa amb mermelades i torradetes de nabius (2, 14) Foie micuit casero con mermeladas y tostaditas de frambuesa Homemade foie gras with jams and raspberry toasts</p>	14,50 €
<p>Fideus de carabassó amb alfàbrega, curry vermell i fruits secs (3, 13)  Fideos de calabacín con albahaca, curry rojo y frutos secos Zucchini noodles with basil, red curry, and nuts</p>	13,00 €
<p>Vieires fumades a la mantega de soja i bolets envinagrats (1, 2, 3, 5, 6, 10) Vieiras ahumadas con mantequilla de soja y setas en vinagre Smoked scallops with soy butter and pickled mushrooms</p>	16,00 €
<p>Canelons de quatre carns amb beixamel de trompetes de la mort (2, 3, 11) Canelones de cuatro carnes con bechamel de trompetas de la muerte Four-meat cannelloni with chanterelle béchamel</p>	14,15 €
<p>Tàrtar de llobarro amb salsa de pernil ibèric (3, 5) Tartar de lubina con salsa de jamón ibérico Sea bass tartare with Iberian ham sauce</p>	15,00 €
<p>Favetes amb pesto de menta, calamarsets i botifarra negra (1, 3, 13) Habas con pesto de menta, chipirones y butifarra negra Fava beans with mint pesto, squid, and black sausage</p>	13,50€



Principals / Principales / Main Courses / Plats principals

<p>Bacallà confitat, carxofes i ragut de pèsols (5) Bacalao confitado, alcachofas y ragú de guisantes Confit cod with artichokes and pea stew</p>	<p>22,50 €</p>
<p>Melós de vedella amb parmentier de formatge Carrat de Bauma (3, 11, 14) Meloso de ternera con parmentier de queso Carrat de Bauma Veal tenderloin with Carrat de Bauma cheese parmentier</p>	<p>19,50 €</p>
<p>Filet de vedella a la Rossini amb crumble de romaní (2, 3, 11, 14) Solomillo de ternera a la Rossini con crumble de romero <i>Beef tenderloin à la Rossini with rosemary crumble</i></p>	<p>28,00 €</p>
<p>Espatleta de cabrit desossada, gel de menta i cendra d'albergínia (2, 3, 11, 14) Paletilla de cabrito deshuesada, gel de menta y ceniza de berenjena Deboned goat shoulder with mint gel and eggplant ash</p>	<p>27,00 €</p>
<p>Arròs melós de moll de l'os i pop amb allioli (1, 5, 7, 10, 11) Arroz meloso de médula y pulpo con ajo y aceite Creamy bone marrow and octopus rice with garlic and oil</p>	<p>22,00 €</p>
<p>Daus de tonyina Balfegó en ponzu de rocoto i maonesa fumada (1, 2, 5, 6, 7, 10, 11, 12) Dados de atún Balfegó en ponzu de rocoto y mayonesa ahumada <i>Balfegó tuna cubes in rocoto ponzu and smoked mayonnaise</i></p>	<p>24,00 €</p>
<p>Presa ibèrica, salsa de taronja i ginebró, nyàmeres i espinacs (14) Presa ibérica, salsa de naranja y enebro, ñames y espinacas Iberian pork shoulder with orange and juniper sauce, yams, and spinach</p>	<p>18,00 €</p>
<p>Rap i escamarlans al suquet d'all cremat amb nyoquis cremosos (1, 2, 3, 5, 10, 11, 13) Rape y langostinos en suquet de ajo quemado con ñoquis cremosos Monkfish and langoustines in burnt garlic suquet with creamy gnocchi</p>	<p>23,00 €</p>
<p>Peus de porc sense feina amb carabiner i salsa del seu coral (10, 14) Pies de cerdo deshuesados con carabinero y salsa de su coral Unbreaded pig's feet with carabinero and its coral sauce</p>	<p>17,50 €</p>
<p>Mosaic de porros amb la seva demiglase i escabetx de pastanaga  Mosaico de puerros con su demi-glace y escabeche de zanahoria Leek mosaic with its demi-glace and carrot pickling</p>	<p>17,00 €</p>



MOLUSCOS
Shellfish

1



CONTIENE
GLUTEN

2



LACTEOS
Milk

3



GRANOS
DE SÉSAMO

4



PESCADO
Fish

5



SOJA
Soy

6



HUEVOS
Eggs

7



ALTRAMUZES
Luninc

8



CACAÑUETS
Peanut

9



CRUSTACEOS
Crustacean

10



APIO
Celery

11



MOSTAZA
Mustard

12



FRUTOS
DE CASCARÀ

13



DIÒXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

14