

ENTRANTS / ENTRANTES

Pernil ibèric 100% d'aglà "Maldonado"
Jamón ibérico 100% bellota "Maldonado"

12/19€

Foie Gras a la sal, cabell d'àngel, maduixes i festucs amb reducció
de vi dolç

Foie Gras a la sal, cabello de ángel, fresas y pistachos con
reducción de vino dulce

18€

Amanida de brots verds amb verat marinat, remolatxa, taronja i
vinagreta de sèsam

Ensalada de brotes verdes con caballa marinada, remolacha,
naranja y vinagreta de sésamo

11€

Burratina amb carpaccio de fonoll, tomàquets secs, olives negres i
brots verds

Burratina con carpaccio de hinojo, tomates secos, aceitunas
negras y brotes verdes

12€

Coca de verdures amb sardines fumades, holandesa de mostassa i
oli de tomàquets i pinyons

Coca de verduras con sardinas ahumadas, holandesa de mostaza y
aceite de tomates y piñones

13€

Sopa de ceba i formatge Comté amb el seu ravioli de gallina

Sopa de cebolla y queso Comté con su ravioli de gallina

12€

Ceviche de corball, gambetes blanques, pinya i litxis

Ceviche de corvina, gambitas blancas, piña y lichis

14€

Tartar de vaca vella amb formatge blau de Ceretà i xips de iuca

Tartar de vaca vieja con queso "blau de Ceretà" y chips de yuca

15€

Canelons de melós de vedella amb crema d'Idizabal y festucs

Canelones de meloso de ternera con crema de Idiazábal y
pistachos

14€

Roast beef de vedella amb foie micuit, mongeta tendra i rovell
trufat

Roast beef de ternera con foie micuit, judía tierna y yema trufada
14€

Vieires a la planxa amb trinxat de la Cerdanya, papada curada
d'aglà i suc de rostit

Vieiras a la plancha con "trinxat de la Cerdanya", papada curada
de bellota y jugo de asado
16€

Ou a baixa temperatura amb guisat de fesolets de Sta. Pau,
calamarcets i botifarra negra

Huevo a baja temperatura con guiso de alubias de Sta. Pau,
chipirones y butifarra negra
13€

PEIXOS / PESCADOS

Lluç de palangre amb fumet arromescat, calçots i "migas express"
Merluza de pincho con fumet de romesco, cebolla dulce y "migas
express"
16€

Corball a la planxa amb cremòs de carbassa, fonoll, pipes de
carbassa i oli d'ànet

Corvina a la plancha con cremoso de calabaza y sus pipas, hinojo y
aceite de eneldo
17€

Bacallà confitat amb tomàquet sofregit a l'all cremat, porros i raïm
Bacalao confitado con tomate sofrito al ajo quemado, puerros y
uvas
19€

Peix de llotja del dia
Pescado de lonja del día
24€

*Consultar

CARNS / CARNES

Presa ibèrica Maldonado amb cremós de nyàmera i carxofes
Presas ibéricas Maldonado con cremoso de tupinambur y alcachofas
19€

Espatlla de xai desossada amb esbergínia fumada, iogurt, panses i
pinyons

Paletilla de cordero deshuesada con berenjena ahumada, yogur,
pasas y piñones
17€

Garrinet confitat i cruixent amb compota de poma al cardamom i
cebetes caramel·litzades

Cochinillo confitado y crujiente con compota de manzana al
cardamomo y cebolletas caramelizadas
21€

Filet de bou amb gratén de patates, ceps i salsa d'Oporto
Solomillo de buey con gratén de patatas, ceps y salsa de Oporto
22€ *Extra Foie Gras 5€

Teriyaki de magret d'ànec amb apinap, tirabecs i yuzu
Teriyaki de magret de pato con apionabo, tirabeques y yuzu
16€

ARROSSOS I PASTA / ARROZ Y PASTA

Raviolis farcits d'espínacs i ricotta, pesto, tomàquets secs i nous
caramel·litzades

Raviolis rellenos de espínacas y ricotta, pesto, tomates secos y
nueces caramelizadas
13€

Arròs negre de sèpia, calamar, emulsió de safrà i picada
Arroz negro de sepia, calamar, emulsió de azafrán y picada
18€

ACOMPANYAMENTS / ACOMPAÑAMIENTOS

Pà amb tomàquet
Pan con tomate
*1,50€ por persona
Verdures saltejades
Verduras salteadas
4€

Patates Accés
Patatas Accés
4€

L'equip d'Accés us ofereix un menú degustació per conèixer la seva cuina a través d'un amuse bouche, quatre plats i dues postres
El equipo de Accés le ofrece un menú degustación para conocer la cocina a través de un amuse bouche, cuatro platos y dos postres

55€

MENÚ DEGUSTACIÓ A TAULA COMPLETA
MENÚ DEGUSTACIÓN A MESA COMPLETA

1,50 € CUBIERTO

POSTRES / POSTRES

Crema de maracujà, granissat de menta i escuma de coco
Crema de maracuyá, granizado de menta y espuma de coco
6€

Coulant de xocolata i gelat de vainilla (10 minuts)
Coulant de chocolate y helado de vainilla (10 minutos)
7€

Torrada de Santa Teresa de Briox amb gelat de canyella
Torrija de brioche y helado de canela
6€

Tiramisú
Tiramisú
6€

Brownie de xocolata i galeta amb crema de cardamom i gelat de gingebre
Brownie de chocolate y galleta con crema de cardamomo y helado de jengibre
6€

Sopeta de xocolata blanca i iogurt amb gelat de mango
Sopita de chocolate blanco y yogur con helado de mango
6€

Maduixes macerades amb vinagre balsàmic, alfàfrega i gelat de formatge de cabra

Fresas maceradas en vinagre balsámico, albahaca y helado de queso de cabra
6€

Assortiment de formatges
Selección de quesos
9€

IVA incluído / IVA inclòs