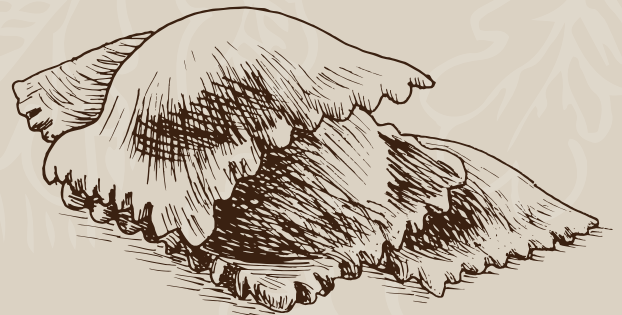


Carta



Entrants

Patates baby brasejades, acompanyades de la nostra exclusiva salsa brava fumada.	8,80€
Croquetes de sípia i calamar amb allioli d'all negre (2 unitats)	6,70€
Pernil de gla 100% (anyada 2016).	25,80€
Selecció de formatges catalans.	17,50€
Pa vidre untat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva extra verge.	4,30€
Steak tàrtar de filet angus.	22,70€
Selecció de tomàquets de proximitat, combinats amb olives Kalamata, escalunyes confitades i perles de vermut.	13,90€
Burrata injectada amb pesto de rucula i tomàquets rostits.	15,40€
Brots tendres amb ànec confitat i vinagreta de 3 mostasses aromatitzada amb mel de flors.	16,20€



Escalfant Motors

Carpaccio de filet de cérvol, amb fruits vermells, mostassa i tàperes cruixents.	18,70€
Selecció de verdures de temporada en diferents coccions i salsa romesco.	12,90€
Ou cuinat a baixa temperatura, servit sobre un suau parmentier de porros, amb niu cruixent de blat i xips de pernil ibèric.	14,30€
Tàrtar de tonyina i festucs, amb cruixent de plàtan mascle.	18,00€
Pop a la brasa amb chimichurri sobre parmentier.	22,00€
Raviolis artesanals de carxofa amb curri suau de verdures i llet de coco.	16,50€
Raviolis de galta de vedella estofada, amb salsa trufada.	18,00€
Pa artesanal o pa sense gluten.	3,50€



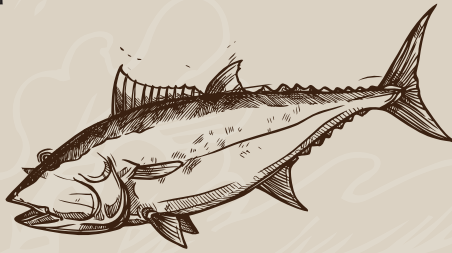


Del Mar

Salmó amb toc de soja i atzavara sobre saltat d'espàrrecs, bimi i pipes de carbassa. 23,50€

Corball brasejat, cremós d'arrel d'api i salsa cítrica de ají groc. 26,00€

Llom de tonyina a la brasa arrebossat en sèsam, vinagreta japonesa, saltejat de tirabecs i pak choi. 25,00€



La nostra Carn Premium

Entrecot vedell reial Argentí. 36,00€

Filet angus Argentí. 29,90€

Entranya de vedella nacional. 22,70€

Triï la seva guarnició, disponible únicament com acompanyament d'un plat principal:

- Verdura a la brasa 4,30€

- Amanida de temporada 3,60€

- Nostres patates fregides (especiada) 4,30€

- Pure de patates 4,10€

Les salses: 3,60€

- Tòfona negra

- Chimichurri

- Formatge Maó

- Pebre verd

Del Camp

Ploma ibèrica amb suau crema de cacauets, acompanyada de moniato fumat amb aroma de romaní. 23,70€

French rack de xai a la brasa amb verduretes dolces. 33,00€

Per Finalitzar



Tòfones de xocolata amb aromes cítriques. 4,50€

Cannoli amb cheesecake de formatge de cabra i fruits vermells. 9,00€

Mel i Mató d'Arcano. 9,00€
Mato amanit amb farigola i llimona amb mel de tòfona i nous garapinyades en cacau amarg.

Textures de cítrics. 8,50€

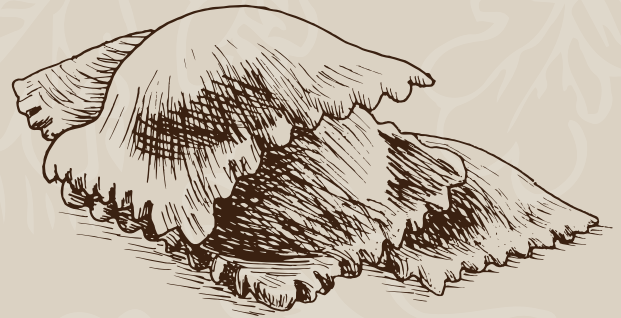
Selecció de formatges catalans (1/2 taula). 9,00€

Menu



Starters

Braised baby potatoes, accompanied by our exclusive smoked "bravas" sauce.	8,80€
Cuttlefish and squid croquettes with black garlic aioli (2 units)	6,70€
100% acorn-fed Iberian ham (2016 vintage).	25,80€
Selection of Catalan Cheeses.	17,50€
Crisp thin bread spread with tomato and extra virgin olive oil.	4,30€
Angus tenderloin steak tartare.	22,70€
Selection of locally farmed tomatoes, combined with Kalamata olives, confit shallots, and vermouth pearls.th pearls.	13,90€
Burrata injected with arugula pesto and roasted tomatoes.	15,40€
Tender sprouts with confit duck and three-mustard vinaigrette infused with flower honey.	16,20€



Warming Up

Venison tenderloin carpaccio with red berries, mustard, and crispy capers.	18,70€
Selection of seasonal vegetables in various preparations with romesco sauce.	12,90€
Slow-cooked egg served over a smooth leek parmentier and a crispy wheat nest, topped with Iberian ham chips.	14,30€
Tuna and pistachio tartare, with crispy plantain.	18,00€
Grilled octopus with chimichurri on parmentier.	22,00€
Artisan artichoke ravioli with mild vegetable curry and coconut milk.	16,50€
Artisan ravioli filled with slow-braised beef cheeks, accompanied by a rich and aromatic truffle sauce.	18,00€
Artisan bread or gluten-free bread.	3,50€



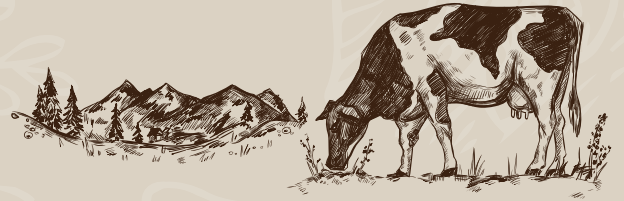
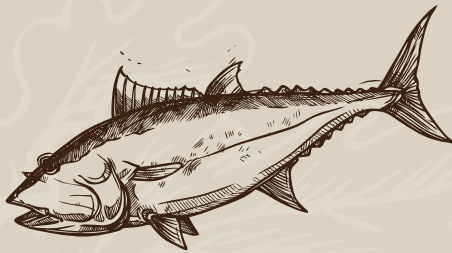


From Sea

Salmon with a touch of soy and agave on sautéed asparagus, bimi, and pumpkin seeds. 23,50€

Seared Corvina with celery root purée and citrus yellow ají sauce. 26,00€

Grilled tuna loin coated in sesame, Japanese vinaigrette, sautéed snow peas, and pak choi. 25,00€



Our Premium Meat

Argentine royal calf ribeye. 36,00€

Argentine angus tenderloin. 29,90€

National beef skirt steak. 22,70€

Choose your side, available exclusively as an accompaniment to a main dish:

- Grilled vegetables 4,30€
- Seasonal salad 3,60€
- Our French fries (seasoned, spiced) 4,30€
- Mashed potatoes 4,10€

Sauces: 3,60€

- Black truffle
- Chimichurri
- Mahon Cheese
- Green pepper

From the Farm

Iberian pluma with velvety peanut cream, accompanied by rosemary-scented smoked sweet potato. 23,70€

Grilled French rack of lamb with sweet vegetables. 33,00€

Desserts



Chocolate truffles with citrus aromas. 4,50€

Cannoli with goat cheese cheesecake and red berries. 9,00€

Arcano's Mel i Mató 9,00€
Mató is a traditional Catalan cheese made from fresh cow's milk. In this dish, it is seasoned with thyme and lemon, and paired with truffle honey and candied nuts in bitter cocoa.

Citrus textures. 8,50€

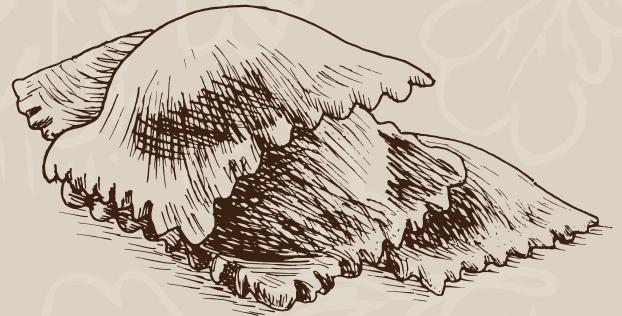
Selection of Catalan Cheeses (1/2 platter). 9,00€



Menú

Abriendo Boca

Patatas baby braseadas, acompañadas de nuestra exclusiva salsa brava ahumada.	8,80€
Croquetas de sepia y calamar con alioli de ajo negro. (2 unidades).	6,70€
Jamón de bellota 100% (añada 2016).	25,80€
Selección de quesos catalanes.	17,50€
Pan cristal untado con tomate de colgar y aceite de oliva extra virgen.	4,30€
Steak tartar de solomillo angus.	22,70€
Selección de tomates de proximidad, combinados con aceitunas Kalamata, chalotas confitadas y perlas de vermut.	13,90€
Burrata inyectada con pesto de rúcula y tomates asados.	15,40€
Brotos tiernos con pato confitado y vinagreta de 3 mostazas aromatizada con miel de flores.	16,20€



Calentando Motores

Carpaccio de solomillo de ciervo con frutos rojos, mostaza y alcaparras crujientes.	18,70€
Selección de verduras de temporada en diferentes cocciones con salsa romesco.	12,90€
Huevo cocido a baja temperatura, sobre suave parmentier de puerros, con nido crujiente de trigo y chips de jamón ibérico.	14,30€
Tartar de atún y pistachos, con crujiente de plátano macho.	18,00€
Pulpo a la brasa con chimichurri sobre parmentier.	22,00€
Raviolis artesanales de alcachofa con curry suave de verduras y leche de coco.	16,50€
Raviolis de carrillera de ternera estofada, con salsa trufada.	18,00€
Pan artesanal ó pan sin gluten.	3,50€



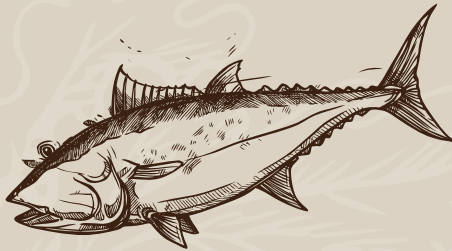


Del Mar

Salmón con toque de soja y agave sobre salteado de espárragos, bimi y pipas de calabaza. 23,50€

Corvina braseada, cremoso de apionabo y salsa cítrica de ají amarillo 26,00€

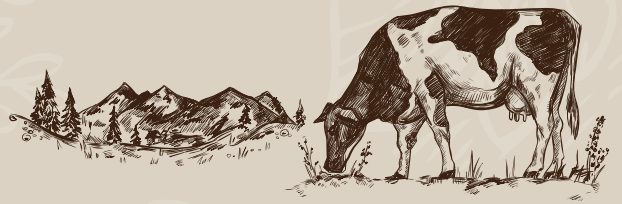
Lomo de atún a la brasa rebozado en sésamo, vinagreta japonesa, salteado de tirabeques y pak choi. 25,00€



Del Campo

Pluma ibérica con crema de cacahuets suave, acompañada de boniato ahumado con aroma de romero. 23,70€

French rack de cordero a la brasa con verduritas dulces. 33,00€



Nuestra Carne Premium

Entrecot novillo real Argentino. 36,00€

Solomillo angus Argentino. 29,90€

Entraña de ternera nacional. 22,70€

Elija su guarnición, disponible únicamente como acompañamiento de un plato principal:

- Verduras a la brasa 4,30€
- Ensalada de temporada 3,60€
- Nuestras patatas fritas (sazonada, especiada) 4,30€
- Pure de patatas 4,10€

Las salsas: 3,60€

- Trufa negra
- Chimichurri
- Queso Mahón
- Pimienta verde

Para Finalizar

Trufas de chocolate con aromas cítricos. 4,50€

Cannoli con cheesecake de queso de cabra y frutos rojos 9,00€

Miel y Mató de Arcano. 9,00€
Mato aderezado con tomillo y limón con miel de trufa y nueces garrapiñadas en cacao amargo.

Texturas de cítricos. 8,50€

Selección de quesos catalanes (1/2 tabla). 9,00€



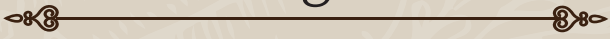
Al·lèrgens



	Gluten	Crustacis	Ous	Peix	Cacauet	Soja	Lactis	Fruit Sec	Api	Mostassa	Sèsam	Sulfits	Mol·luscs	Altramuz
Aperitiu focaccia i mantega	*						T	*	T			T	*	
Patates braves baby			*	*		*				*		*		
Croquetes sèpia i calamar	*	*	*			T	*			T				
Pernil														
Taula de formatges catalans	*					T	*	*				*		
Pa vidre amb tomàquet	*		T				T	T				T		
Steak Tartar	*	T	*	T		T	*	T		*		*	T	
Varietat de tomàquets									*					
Burrata amb tomàquets rostits							*	*						
Brots tendres amb ànec confitat										*		*		
Carpaccio de filet de cérvol								*		*		*		T
Selecció de verdures amb salsa romesco	*		T			T		*				T		
Ou a baixa temperatura	*		*				*							
Tàrtar de tonyina i festucs	*			*		*		*			*			
Pop a la brasa, parmentier, chimichurri							*					*	*	
Raviols de carxofa, curri, verdures	*													
Ravioles de carrillera, salsa trufada	*	T	T	T		T	*	T	*	T				T
Ració de pa	*		T			T	T	T				T	*	
Pa sense gluten														
Salmó a la brasa, espàrrecs, bimi, atzavara, soja				*		*								
Corball brasejat	*		T	*			*					T		
Atún, sèsam, tirabeques, pakchoi, vinagreta japo	*			*		*					*			
Entranya de vedella nacional														
Ploma Ibèrica					*		*							
French rack de xai							*							
Entrecot vedell real														
Filet de vedella														
Guarnició - Verdura a la brasa														
Guarnició - Amanida de temporada									*					
Guarnició - Les nostres patates fregides														
Guarnició - Puré de patates							*							
Salsa - Tòfona negra	*	T	T	T		T	*	T	T					
Salsa- Chimichurri														
Salsa- Formatge Maó							*							
Salsa- Pebre verd							*							
Tòfones de xocolata							*	*						
Cheesecake amb fruits vermells	*		*			*	*	*						
Mel i Mató Arcano	*	T	*	T		T	*	*	T					
Textures de cítrics			*				*	*						



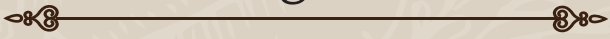
Allergens



	Gluten	Crustaceans	Egg	Fish	Peanut	Soy	Dairy	Dried fruits	Celery	Mustard	Sesame	Sulphites	Mollusk	Lupine
Focaccia and butter appetizer	*					T	*	T			T	*		
Braised baby potatoes			*	*		*				*		*		
Cuttlefish and squid croquettes	*	*	*			T	*			T				
Iberian Ham														
Selection of Catalan cheeses	*					T	*	*			*			
Bread with tomato	*		T				T	T			T			
Steak Tartare	*	T	*	T		T	*	T		*		*	T	
Variety of locally farmed tomatoes									*					
Burrata with roasted tomatoes							*	*						
Tender sprouts with duck confit										*		*		
Venison tenderloin carpaccio								*		*		*		T
Selection of vegetables in romesco sauce	*		T			T		*			T			
Egg at low temperature	*		*				*							
Tuna and pistachio tartare	*			*		*		*			*			
Grilled octopus, parmentier, chimichurri							*					*	*	
Artichoke ravioli, curry, vegetables	*													
Stewed beef ravioli, truffle sauce	*	T	T	T		T	*	T	*	T				T
Bread ration	*		T			T	T	T			T	*		
Gluten free bread														
Grilled salmon, asparagus, bimi, agave, soy				*		*								
Seared Corvina	*		T	*			*				T			
Tuna loin coated with sesame, snow peas, pak choi	*			*		*					*			
National beef skirt steak														
Iberian pluma					*		*							
French rack of lamb							*							
Royal calf ribeye														
Beef tenderloin														
Garnish - Grilled vegetables														
Garnish - Seasonal salad									*					
Garnish - Our French fries														
Garnish - Mashed potatoes							*							
Sauce - Black truffle	*	T	T	T		T	*	T	T					
Salsa- Chimichurri														
Sauce-Mahon Cheese							*							
Sauce- Green pepper							*							
Chocolate truffles							*	*						
Cheesecake with red berries	*		*			*	*	*						
Miel i Mató Arcano	*	T	*	T		T	*	*	T					
Citrus textures			*				*	*						



Alérgenos



	Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacaete	Soja	Lacteos	Frutos secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Molusco	Altramuz
Aperitivo focaccia y mantequilla	*					T	*	T			T	*		
Patatas baby braseadas			*	*		*				*		*		
Croquetas sepia y calamar	*	*	*			T	*			T				
Jamón														
Tabla de quesos catalanes	*					T	*	*			*			
Pan cristal con tomate	*		T				T	T			T			
Steak tartar	*	T	*	T		T	*	T		*		*	T	
Variedad de tomates km0									*					
Burrata con tomates asados							*	*						
Brotos tiernos con pato confitado										*		*		
Carpaccio de solomillo de ciervo								*		*		*		T
Selección de verduras en salsa romesco	*		T			T		*			T			
Huevo a baja temperatura	*		*				*							
Tartar de atún y pistachos	*			*		*		*			*			
Pulpo a la brasa, parmentier, chimichurri							*					*	*	
Raviolis de alcachofa, curry, verduras	*													
Raviolis de carrillera, salsa trufada	*	T	T	T		T	*	T	*	T				T
Ración de pan	*		T			T	T	T			T	*		
Pan sin gluten														
Salmón a la brasa, espárragos, bimi, agave, soja				*		*								
Corvina braseada	*		T	*			*				T			
Atún, sesamo, tirabeques, pakchoi, vinagreta japo	*			*		*					*			
Entraña de ternera nacional														
Pluma ibérica					*		*							
French rack de cordero							*							
Entrecot de novillo Real Argentino														
Solomillo Angus														
Guarnición - Verdura a la brasa														
Guarnición - Ensalada de temporada									*					
Guarnición - Nuestras patatas fritas														
Guarnición - Pure de patatas							*							
Salsa - Trufa negra	*	T	T	T		T	*	T	T					
Salsa- Chimichurri														
Salsa- Queso Mahón							*							
Salsa- Pimienta verde							*							
Trufas de chocolate							*	*						
Cheesecake con frutos rojos	*		*			*	*	*						
Miel y Mató Arcano	*	T	*	T		T	*	*	T					
Texturas de cítricos			*				*	*						