



### APERITIU

Súper matrimoni d'anxova i seitó – 4,5€

Ostra nº3 de Normandía – 5,5€/u

### NIGIRI CATALÀ

Tonyina – 6€

Tonyina amb caviar – 12€

Wagyu al foc i pebrot escalivat - 12€

### FUSTES

Fusta mixta de formatge i embotits – 28€

Plat de pernil iberic 100% de glà 80gr – 27€

Fusta d'embotits – 28€

Fusta de 5 formatges – 32€

### FORMATGES DEL MURRIA A LA CUINA

L'antedecent de les Braves, cassoleta de patates

amb formatge i sobrassada – 12€

Sant Agustí (botifarra del perol de

Cal Rovira rostida amb ou i formatge) – 14€

### TARTARS

Steak tartar de filet de vedella amb anguila fumada – 21€

Tartar de llobarro salvatge, crema agria – 21€

amb caviar – 29€

### PLATILLOS PER COMENÇAR

Capuccino de carbassa a la tassa

amb chantilly de bacon – 10€

Ensaladilla del Múrrria de brandada

de bacalla a la llauna – 9€

Truita de pa amb tomàquet i pernil- 13€

Lasagne vegetal d'escalivada i formatge – 14€

Macarrons de rostit – 14€

L'ou com balla: samfaina de bolets, ou poché

i panacotta de carbassa – 14€

Pilota d'escudella amb ceps, crema de carbassa, pinyons

i mostassa – 18€

### PRINCIPALS

Papillota de llobarro amb duxelle de tòfona – 22€

Bacallà al pilpil, amb patata a la forquilla – 22€

Rap i calamar amb arròs negre – 25€

Mandonguilles amb sípia – 19€

Parmigiana de Fricandó – 19€

Blanqueta de Jarret de vedella de llet

amb bolets – 23€

Capicua de vedella amb bolets – 24€

Filet Wellington freestyle – 32€

Espatlla de xai Xisqueta al chartreuse – 34€

En cas d'alergens consultar al personal



## APERITIVO

Súper matrimonio de anchoa y boquerón – 4,5€

Ostra nº3 de Normandía – 5,5€/u

## NIGIRI CATALÀ

Atún – 6€

Atún con canviar – 12€

Waygu a la llama con pimiento escalivado - 12€

## TABLAS

Tabla mixta de embutidos y quesos – 28€

Plato de jamón ibérico 100% de bellota 80gr – 27€

Tabla de embutidos – 28€

Tabla de 5 quesos – 32€

## QUESOS DEL MURRIA EN LA COCINA

El antecedente de las Bravas, cazuelita de patatas

con queso y sobrasada – 12€

Sant Agustí (botifarra del perol de

Cal Rovira rostida con queso y huevo) – 14€

## TARTARS

Steak tartar de filete de ternera con anguila ahumada – 21€

Tartar de lubina salvatge, crema agria – 21€

y caviar – 29€

## PLATILLOS PARA EMPEZAR

Capuccino de calabaza a la taza

con chantilly de beicon – 10€

Ensaladilla del Múrria de brandada

de bacalao a la llauna – 9€

Tortilla de pan con tomate y jamón ibérico – 13€

Lasagne vegetal de escalivada con queso – 14€

Macarrones de rostit – 14€

Ou com balla: samfaina de setas, huevo poché

y panacotta de calabaza – 14€

Pilota d'escudella con ceps, crema de calabaza, piñones

y mostaza – 18€

## PRINCIPALES

Papillota de lubina con duxelle de trufa – 22€

Bacalao al pil pil con patata a la forquilla – 22€

Calamar y colitas de rape con arroz negro – 25€

Albóndigas con sepia – 19€

Parmigiana de Fricandó – 19€

Jarrete de ternera de leche con setas – 23€

Capicua de ternera con setas – 24€

Filete Wellinton freestyle – 32€

Cordero Xisqueta al chartreuse – 34€

En caso de alergenicos consultar al personal



## APERITIVE

Pair of anchovies (one salted, one in vinegar) – 4,5€

Oyster nº3 from Normandie – 5,5€/u

## CATALAN NIGIRI

Tuna – 6€

Tuna and canviar – 12€

flamed Wagyu with roasted bell pepper - 12€

## PLATES

Mixed plate of cold meats and cheeses – 28€

Plate of ham 100% Ibérico pata negra 80gr – 27€

Plate of cold meats – 28€

Plate of five cheeses – 32€

## MURRIA CHEESES IN THE KITCHEN

What came before the “Bravas potatoes”, potato  
casserole with cheese and sobrasada – 12€

Sant Agustí (Crispy sausage from Cal Rovira  
with egg and cheese) – 14€

## TARTARS

Steak tartar of beff filet with smoked eel – 21€

Wild sea bass tartar with sour cream – 21€  
with caviar – 29€

## STARTERS

Pumpkin cappuccino with bacon chatnilly – 10€

Cod canned Múrria salad – 9€

Tomato bread omelet with iberian ham - 13€

Vegetal lasagne d’escalivada with cheese – 14€

Macaroni with rostit – 14€

Ou com balla: mushroom samfaina, poached egg  
and pumpkin panacotta – 14€

Pilota d’escudella with ceps, pumpkin cream,  
pine nuts and mustard – 18€

## MAIN COURSES

Sea bass papillote, cabbage with truffle duxelle – 22€

Pil pil cod with mashed potatoes – 22€

Squid and monkfish tails with black rice – 25€

Meatballs with cuttlefish – 19€

Parmigiana de Fricandó – 19€

Veal shank with mushrooms – 23€

Capicua with mushrooms – 24€

Filet Wellington freestyle – 32€

Xisqueta lamb with chartreuse – 34€

In case of allergens, consult the staff