



### APERITIU

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

Ostra nº3 de Normandia – 5,5€/u

Ensaladilla del Murrria de brandada  
de bacallà a la llauna – 9,5€

### NIGIRI CATALÀ

Tonyina – 6€

Tonyina amb caviar – 12€

Wagyu al foc i pebrot escalivat - 12€

### FUSTES

Fusta mixta de formatges i embotits – 28€

Plat de pernil ibèric 100% de glà 80gr – 28€

Fusta d'embotits – 28€

Fusta de 5 formatges – 32€

### TARTARS

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

Tàrtar de llobarro salvatge, crema agria – 21€  
amb caviar – 29€

### PLATETS PER COMENÇAR

Braves a la Raclette amb sobrassada picant – 12,5€

Musclos en escabetx de vermut,

pastanaga, taronja i porros tendres – 12,5€

Truita de Carxofes del Prat amb Pernil – 13€

Xatonada de pollastre a l'ast amb  
anxoves i romesco – 16€

Sant Agustí (botifarra del perol de  
Cal Rovira rostida amb ou i formatge) – 15€

Pèsols del Maresme ofegats amb  
brandada de bacallà – 18€

Els extraordinaris macarrons de  
rostit d'en Joan Murrria – 15€

L'ou com balla: samfaina de bolets, ou poché  
i panacotta de carbassa – 14€

### PLATETS PER ACABAR

Papillota de llobarro amb duxelle de tòfona – 22€

Bacallà amb samfaina de nous – 24€

Rap i calamar amb arròs negre – 26€

Fideus a la cassola amb pilotilles i salsitxes de pagès – 18€

Jarret de Blanqueta de llet a baixa temperatura – 23€

Galta de Vedella amb picada de cacau – 24€

Filet Wellington freestyle de croissant del forn Sant Josep – 32€

Espatlla de xai Xisqueta al chartreuse – 34€



### APERITIVO

Súper matrimonio de anchoa y boquerón – 4,5€

Ostra nº3 de Normandía – 5,5€/u

Ensaladilla del Múrria de brandada  
de bacalao a la llauna – 9,5€

### 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 – 28€

Tabla de embutidos – 28€

Tabla de 5 quesos – 32€

### TARTARS

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

Tartar de lubina salvaje, crema agria – 21€  
y caviar – 29€

### PLATILLOS PARA EMPEZAR

Bravas a la Raclette con sobrasada picante – 13€

Mejillones en escabeche de vermut, zanahoria,  
naranja y puerros tiernos – 12,5€

Tortilla de alcachofas del Prat con jamón – 13€

Xatonada de pollo a l'ast con anchoas y romesco – 16€

Sant Agustí (botifarra del perol de

Cal Rovira rostida con queso y huevo) – 15€

Guisantes ahogados en brandada de bacalao  
y crema de guisantes – 18€

Los extraordinarios macarrones de rostit de Joan Múrria – 15€

Ou com balla: samfaina de setas, huevo poché  
y panacotta de calabaza – 14€

### PLATILLOS PAR ACABAR

Papillote de lubina con duxelle de trufa – 22€

Bacalao con samfaina de nueces – 24€

Rape y calamar con arroz negro – 26€

Fideos a la cazuela con pelotillas y salchichas de payés – 18€

Carrillera de ternera a baja temperatura  
con picada de cacao – 24€

Jarrete de Ternera de leche a baja temperatura – 23€

Filete Wellington freestyle con croissant  
de mantequilla del Forn Sant Josep – 32€

Cordero Xisqueta al chartreuse – 34€



### APERITIVE

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

Oyster nº3 from Normandie – 5,5€/u

Cod canned Múrria salad – 9,5€

### 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 – 28€

Plate of cold meats – 28€

Plate of five cheeses – 32€

### TARTARS

Steak tartar of beff filet with smoked eel – 21€

Wild sea bass tartar with sour cream – 21€

with caviar – 29€

### DISHES TO START

Bravas a la Raclette with spicy sobrassada – 13€

Mussels in vermouth marinade, carrot,  
orange and tender leeks – 12,5€

Artichoke omelette from El Prat with ham – 13€

Chicken xatonada a l'ast with anchovies and romesco – 16€

Sant Agustí (Crispy sausage from Cal Rovira  
with egg and cheese) – 15€

Peas drowned in cod brandade and pea cream – 18€

Joan Múrrias extraordinary rostit macaroni – 15€

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

### FINISHING DISHES

Papillote of sea bass with truffle duxelle – 22€

Cod with walnut samfaina – 24€

Monkfish and squid with black rice – 26€

Fideus a la cassola (catalan noodles)  
with pellets and sausages – 18€

Veal cheeks at low temperature with cacao mince – 23€

Low temperature veal shank – 23€

Filet Wellington freestyle with butter  
croissant from Forn Sant Josep – 32€

Xisqueta lamb with chartreuse – 34€