

LA CÚPULA RESTAURANT

PARA COMPARTIR/PER COMPARTIR

Jamón Ibérico reserva personal Martín Raventós

Pernil Ibèric reserva personal Martín Raventós

24 €

Pan de cristal con tomate

Pa de vidre amb tomàquet

5'50 €

Croquetas de pollo de payés

Croquetes de pollastre de pagès

3 €/ud

Buñuelos de bacalao con miel

Bunyols de bacallà amb mel

18 €

Tarrina de foie gras con membrillo y gelatina de vermut

Terrina de foie gras amb codony i gelatina de vermut

16 €

Calamares de costa a la Andaluza

Calamars de costa a l'andalusa

16 €

Anchoas con aceite de oliva virgen extra

Anxoves amb oli d'oliva verge extra

18 €

Cazuelita de mejillones a la marinera

Cassoleta de musclos a la marinera

14€

Coca de recapte con escalivada

Coca de recapte amb escalivada

12€

Flor de alcachofa con romesco

Flor de carxofa amb romesco

12'50 €

Ensaladilla rusa con anguila ahumada

Amanida rusa amb anguila fumada

16'50 €

NUESTRAS TABLAS SELECCIONADAS / LES NOSTRES TAULES SELECCIONADES

Selección de quesos catalanes
Selecció de formatges catalans
18 €

Selección de embutidos ibéricos
Selecció d'embotits ibèrics
20 €

ENTRANTES / ENTRANTS

Esqueixada de bacalao, olivas y piñones
Esqueixada de bacallà, olivada i pinyons
16 €

Ensalada de la huerta
Emanida de l'horta
10 €

Steak tartar, alcaparras y yema de huevo
Steak tartar, alcaparrons i rovell d'ou
16 €

Xató, ensalada escarola, bacalao, anchoas, oliva negra y salsa de xató
Xató, amanida d'escarola, bacallà, anxoves, oliva negra i salsa xató
14 €

Salteado de verduritas de temporada
Saltejat de verduretes de temporada
10 €

Canelones rellenos con rabo de toro y beixamel de foie
Canelons farcits amb cua de bou i beixamel de foie
16 €

Crema de patata, huevo a baja temperatura y pulpo
Crema de patata, ou a baixa temperatura i pop
14 €

Tartar de atún rojo, aguacate y salicornia
Tartar de tonyina vermella, advocat i salicornia
21'50 €

ARROCES Y CAZUELAS / ARROSSOS I CASSOLES

Arroz a la llauna de pato y trompetas de la muerte

Arròs a la llauna amb ànec i trompetes de la mort

18'50 €

Paella marinera (min. 2 pax - precio por persona)

Paella marinera (min. 2 pax-preu p.p.)

21'50 €

Fideuà con allioli (min. 2 pax - precio por persona)

Fideuà amb allioli

20 €

Arroz negro con cigalas (min. 2 pax - precio por persona)

Arròs negre amb escamarlans (min. 2 pax - preu per persona)

21'50 €

Ossobuco de ternera con ceps

Ossobuco de vedella amb ceps

16 €

Mar y montaña, muslo de pollo, cigalas y setas de temporada

Mar i montanya, cuiza de pollastre, escamarlans i bolets de temporada

15€

Garbanzos cocidos con bacalao y gratinado

Cigronets cuits amb bacallà i gratinats

10 €

PESCADOS / FISHES

Bacalao confitado, espinacas frescas y alioli de manzana ácida

Bacallà confitat, espinacs i allioli de poma àcida

24 €

Tronco de rodaballo con guiso de tubérculos

Tronc de turbot amb guisat de tubercles

25 €

Atún rojo, espárragos salteados y romesco

24 €

Tonyina vermella, espàrrecs saltejats i romescu

Corvina con trinxat de la Cerdaña

Corvina amb trinxat de la Cerdanya

18 €

Dorada a la sal (min. 2 pax - precio por persona)

Dorada a la sal (min. 2 pax - preu per persona) 26 €

CARNES / CARNIS

Filete de ternera, puré de calabaza y reducción de vino

Filet de vedella, puré de carabassa, reducció de vi

18 €

Jarrete de ral d'Avinyó asado al horno con manzana especiada

Jarret de ral d'Avinyó rustit al forn amb poma especiada

24 €

Confit de pato, peras al Moscatel, puré de zanahoria y su propia salsa

Confit d'ànec, peres al moscatel, puré de pastanaga i la seva propia salsa

16€

Costilla de cerdo Ral cocinada a baja temperatura con salsa BBQ de Bourbon

Costella de porc Ral cuinada a baixa temperatura amb salsa BBQ de Bourbon

14 €

Pierna de cordero cocido y deshuesado con berenjena

Cuixa de xai culta i desossada amb albergina

16 €

I.V.A incluido / I.V.A. inclòs

Si usted tiene alguna alergia y/o intolerancia consulte al camarero

Si vostè té cap alèrgia alimentària i/o intolerància consulti al cambrer