

Volem que els clients gaudeixin de l'art del bon menjar; per això, els oferim una experiència en què la gastronomia espanyola és la gran protagonista. La influència de la cuina catalana és sempre present a la nostra carta, a la qual el nostre guardonat xef executiu, David Vives, ha sabut aportar un toc europeu. Des dels plats més delicats fins a un banquet sumptuós, el 1477 és tota una experiència per als sentits.

Demani'ns la nostra carta de vins i l'aconsellarem sobre el millor maridatge per a vostè, directe del nostre celler.

## Entrants

<b>Amanida de tomàquets</b>	18,50 €
<i>amb verdures envinagrades, anguila fumada i vinagreta de salsa de soja i gerds</i>	
<b>Amanida d'estiu</b>	15,50 €
<i>amb mongetes blanques, pebrots, tomàquets, guacamole, maduixes i herbes fresques</i>	
<b>Gaspatxo tradicional de tomàquet</b>	24,50 €
<i>amb llamàntol i alfàbrega</i>	
<b>Bonítol amb crema de cigrons</b>	18,50 €
<i>Tataki de llom de bonítol amb crema lleugera de cigrons i salsa d'olives negres</i>	
<b>Terrina de micuit de foie i poma verda</b>	22,50 €
<i>amb compota de poma i oli de canyella</i>	
<b>Tagliatelle a la puttanesca</b>	18,50 €
<i>amb all, cirerols, tomàquets confitats, tàperes, olives de Kalamata i piparres</i>	

## Peixos

<b>Bacallà confitat en oli</b>	25,50 €
<i>amb tomàquet confitat, emulsió d'alfàbrega, olives negres i cireres</i>	
<b>Llobarro</b>	32,00 €
<i>amb salsa de ruca i caviar</i>	
<b>Rogers amb consomé vegetal</b>	27,50 €
<i>amb alvocat a la brasa, cebetes i bolets</i>	
<b>Llenguado amb salsa verda</b>	27,50 €
<i>amb minicarbassons i pak choi</i>	
<b>Corball amb romesco</b>	24,50 €
<i>amb crema de pebrots i ceba tendra escalivada amb escuma de romesco</i>	

## Carns

<b>Filet de vaca gallega madurat</b>	27,50 €
<i>Terrina de pebrot escalivat, minicarbassons i pastanagues saltades. Salsa de vedella amb pebre de Sichuan</i>	
<b>Espatlla de xai</b>	24,50 €
<i>Cuita a baixa temperatura i desossada amb albergínia, escuma de patata i formatge d'ovella i salsa de xai amb comí</i>	
<b>Presa de porc ibèric</b>	26,50 €
<i>amb puré de poma, préssec saltat i salsa picant</i>	
<b>Entrama</b>	24,50 €
<i>a la brasa amb consomé de ceba i cebetes glacejades</i>	
<b>Arròs de cama-secs i ànec</b>	25,50 €
<i>Magret d'ànec a la brasa, oli de pinyons torrats i crema de formatge d'ovella curat</i>	

## Guarnicions

<b>Cabdells a la brasa</b>	5,50 €
<i>amb salsa ponzu</i>	
<b>Puré de patates</b>	5,50 €
<i>Avellanes torrades i suc de carn</i>	
<b>Mongeta rodona</b>	5,50 €
<i>Saltada amb all i cirereta</i>	

## Menú infantil

<b>Croquetes de pollastre</b>	8,00 €
<i>amb patates fregides</i>	
<b>Truita a la francesa</b>	8,00 €
<i>amb pa de coca torrat amb tomàquet i oli d'oliva</i>	
<b>Mitja ració de penne</b>	8,00 €
<i>a la bolonyesa o a la napolitana</i>	
<b>Lluç</b>	12,50 €
<i>amb verdures saltades</i>	
<b>Fingers de bacallà</b>	12,50 €
<i>amb patates fregides</i>	
<b>Escalopa de vedella arrebossada</b>	12,50 €
<i>amb amanida d'enciam i tomàquet</i>	
<b>Pit de pollastre a la brasa</b>	12,50 €
<i>amb puré de patates</i>	

## Postres

<b>Escuma de xocolata amb albercocs i orxata</b>	8,00 €
<i>Albercoc en compota i bescuit banyat en orxata</i>	
<b>Préssec Tatin amb gelat de vainilla</b>	8,00 €
<i>Préssecs cuits a l'estil Tatin, pasta fil-lo cruixent i tocs de caramel i farigola</i>	
<b>Sorbet de pinya amb mel, eucaliptus i pinyons</b>	8,00 €
<i>Sopa de pinya i eucaliptus, gelatina de mel i pa de pessic de pinyons</i>	
<b>Cireres en textures amb remolatxa i granissat de ruibarbre</b>	8,00 €
<i>Cireres estofades fresques amb salsa suau de remolatxa</i>	
<b>Selecció de gelats i sorbets</b>	6,50 €
<i>Gelats: xocolata, vainilla, vainilla amb cookies i llet merengada</i>	
<i>Sorbets: llimona, gerd, maduixa, fruita de la passió i mango</i>	