

# SUGGERIMENTS DEL XEF



## **LAS GILDAS DEL CERCLE: VENTRESCA, BACALLÀ I SEITÓ 11,00**

*/ Las Gildas del Cercle: Ventresca, bacalao y boquerón*  
*/ The Cercle Pickles brochette: Bonito belly, codfish and anchovy*

## **LA BOMBA DE EL CERCLE, PICANT, COM LA DE SEMPRE 7,50/u**

*/ La bomba de El Cercle, picante, como la de siempre*  
*/ El Cercle Bomb: Breaded smashed potatoes stuffed with spicy bolognese*

## **CARXOFES DEL PRAT A L'ANDALUSA 14,90**

*/ Alcachofas del Prat a la andaluza*  
*/ Fried artichokes*

## **CARXOFES SALTEJADES AMB PAPADA IBÈRICA, PINYONS I VINAGRETA DE VEDELLA TRUFADA 19,50**

*/ Alcachofas salteadas con papada ibérica, piñones y vinagreta de ternera trufada*  
*/ Sautéed artichokes with iberian papada, pinions and truffle beef vinagrette*

## **OUS FERRATS DE CORRAL AMB PATATES I TÒFONA NEGRA "MELANOSPORUM" 19,50**

*/ Huevos fritos de corral con patatas y trufa negra "Melanosporum"*  
*/ Fried eggs (bio) with potatoes and black wild truffle "Melanosporum"*

## **CUA DE BOU DESOSSADA AMB ROSSINYOLS I PARMENTIER TRUFAT 22,50**

*/ Rabo de buey deshuesado con revozuelos y parmentier trufado*  
*/ Boneless ortail with chanterelles and truffle parmentier*

## **FILET AL VI NEGRE AMB FOIE FRESC I POMA 32,00**

*/ Solomillo al vino tinto con foie fresco y manzana*  
*/ Sirloin cooked with red wine, fresh foie and apple*

## **ARRÒS CREMÓS DE VEDELLA AMB TÒFONA NEGRA I BOTIFARRA DEL PEROL 26,50**

*/ Arroz cremoso de ternera con trufa negra y butifarra del Perol*  
*/ Creamy veal rice with wild black truffle and Catalan sausage*

## **SUGGERIMENTS ESPECIALS - LES POSTRES DE TEMPORADA**

### **FLAM DE TÒFONA "MELANOSPORUM" AMB CHANTILLY DE TÒFONA I GELAT DE NATA 10,00**

*/ Flan de trufa negra "Melanosporum" con chantilly de trufa y helado de nata*  
*/ Black wild truffle "Melanosporum" flan with truffle chantilly and cream ice cream*