



laestrella^{*}
1924

PRIMERS PLATS
PRIMEROS PLATOS
STARTERS

Tàrtar de salmó, tòfona i cruixent de brioix

Tartar de salmón, trufa y crujiente de brioche

Salmon tartar, truffle and crispy brioche

14,50 €

Pernil Ibèric Pur 100%

Jamón "Ibérico Puro" seleccionado

Pure Iberic ham

22,00 €

Arròs de temporada

Arroz de temporada

Season rice

18,50 €

Carpaccio de Ren fumat amb pomesà i ceps

Carpaccio de Reno ahumado con parmesano y boletus

Smoked reindeer carpaccio with parmesan and boletus

14,00 €

Carpaccio de peus de porc amb llamàntol saltejat

Carpaccio de pies con bogavante salteado

Pork feet carpaccio with sautéed lobster

14,00 €

PLATS PRINCIPALS
PLATOS PRINCIPALES
MAIN COURSE

Lluç d'ham farcit de Petxines de Peregrí

Merluza del pincho rellena de vieiras

Hake stuffed with scallops

21,50 €

**Llobarro salvatge amb xips i verdures
de temporada**

*Lubina salvaje con chips y verduras
de temporada*

Wild sea bass with chips and season
vegetables

23,00 €

**Bacallà amb crema de fesolets del ganxet
i espàrrecs verds**

*Bacalao con crema de judías del "ganxet"
y espárragos trigueros*

Cod fish with "ganxet" bean cream and wild
asparagus

18,50 €

Bacallà farcit de foie i salsa d'Oporto

*Bacalao relleno de foie gras y salsa
de Oporto*

Cod fish stuffed with foie gras and Oporto
sauce

18.50 €

**Bacallà amb salsa de “piquillo” i mel amb
xips de patates**

*Bacalao con salsa de piquillo a la miel
con chips de patatas*

Cod fish with piquillo pepper sauce,
honey and potato chips

18,50 €

**Peus de porc negre amb salsa de bolets
de temporada**

*Pies de cerdo negro con salsa de setas de
temporada*

Black pig feet with seasonal mushroom
sauce

18,50€

**Galta de vedella confitada 20h amb el seu
suquet**

*Carrillera de ternera confitada 20h en
su jugo*

Veal cheek confit 20h in its juice

18,50 €