

BENVINGUTS A CAL PUPINET



ENTRANTS FREDS

Encenalls d'espatlla ibèrica de gla 15,85

*Virutas de paletilla ibérica de bellota - Shavings of acorn-fed
Iberian pork shoulder - Copeaux d'épaule ibérique de gland*

Pernil ibèric D.O. Jabugo (tallat a mà) 23,75

*Jamón ibérico D.O. Jabugo (cortado a mano) - Iberian ham from
Jabugo - Jamon ibérico de Jabugo*

Timbal d'escalivada amb bacallà confitat i olivada 13,15

*"Timbal" de escalivada con bacalao confitado y olivada - Roasted vegetables with pickled
cod and olives sauce - Timbale d'escalivada aux morue confite au pâté d'olives*

Anxoves del Cantàbric 00 artesanales 14,10

*Anchoas del Cantábrico 00 - Cantabric 00 anchovies - Anchois de
la mer Cantabrique 00*

Amanida de ventresca de tonyina amb tomàquet de temporada 13,15

*Ensalada de ventresca de atún con tomate de temporada - Glazed tuna belly with season tomatoes salad -
Salade de tomate aux ventrèche de thon*

Amanida de formatge de cabra

*Ensalada de queso de cabra - Goat cheese salad - Salade
de fromage de chèvre*

Terrina de foie d'ànec amb gelatina de poma 14,90

*Terrina de foie de pato con gelatina de manzana - Armagnac duck foie gras
over jelly apple - Terrine de foie de canard à la gélatine de pomme*

Amanida tèbia de foie i pernil ibèric a la vinagreta de mostassa

*Ensalada tibia de foie y jamón ibérico a la vinagreta de mostaza - Foie gras warm salad with ham and
mustard vinaigrette - Salade de jambon au foie gras et à la vinaigrette de moutarde*

Plat fantasma (Escalivada, esqueixada i pernil ibèric)

*Plato fantasma (escalivada, esqueixada y jamón) - Grilled peppers, desalted cod and ham -
Salade de morue effilochée, légumes rôtis et jambon*