

**Assortiment de formatges artesans de la terra**

Surtido de quesos artesanos de la tierra

15 €

Harveys Bristol Cream. DO Jerez 5 €

**Pastis de formatge “Mas d’Eroles” amb sorbet**

de poma de Lleida

Pastel de queso “Mas d’Eroles” con sorbete de

manzana de Lleida

9 €

Sitta pereiras. Pontevedra 7 €

**Pannacotta de nata artesana de Les**

**Obagues-Talma amb tòfona negra, mel i nous**

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-

Talma, con trufa negra, miel y nueces

12 €

Sidra de Hielo Bizi-Gozo. Astigarraga 5 €

**Cítrics en textures**

Cítricos en texturas

9,5 €

A.J. Adam. Riesling Spätlese. Mosel 7 €

**Tarta de poma reineta amb gelat de vainilla**

i rom

Tarta de manzana reineta con helado de

vainilla y ron

9 €

Diznoko late harvest 2019. Tokaj 4 €

**“El meu avi se’n va anar a Cuba”**

“Mi abuelo se fue a Cuba”

9,5 €

Rom cremat 5 €

**Milfulls de pasta caramel·litzada i crema**

**mundada de vainilla i rom amb sorbet de mango**

Milhojas de pasta caramelizada y crema

montada de vainilla y ron con sorbete de mango

9,5 €

Moscatel J. Ordóñez N°2. DO Málaga 7 €

**Torrada de santa Teresa a la vainilla amb**

**sorbet de gerds**

Torrija a la vainilla con sorbete de frambuesa

9,5 €

Diznoko 5 puttonyos. Tokaj 9 €

**Trufes farcides de nata trufada i terra de xocolata**

Trufas rellenas de nata trufada y tierra de chocolate

9 € | 3 € u

PX San Emilio Lustau. DO Jerez 5 €



**CONFECIONEM LA CARTA DIÀRIAMENT**

**AMB EL QUE ENS OFEREIX EL TERRITORI I LA TEMPORADA.**

CONFECCIONAMOS LA CARTA A DIARIO

CON LO QUE NOS OFRECE EL TERRITORIO Y LA TEMPORADA

**AQUESTA ÉS LA NOSTRA PROPOSTA D'AVUI:**

ESTA ES NUESTRA PROPUESTA DE HOY:

**07.02.2025**

**PER COMPARTIR**

**Els nostres makis d'escalivada i sardina**

**fumada amb caviar de truita**

Nuestros makis de escalivada y sardina

ahumada con caviar de trucha

20 €

**Coca d'olivada amb tàrtar de tomata i peix blau**

(2 u.)

Coca de olivada con tartar de tomate y pescado

azul (2 u.)

18 €

**Sandvitx de foie amb taronja cristal·litzada i Sauternes**

**Château Laribotte**

Sándwich de foie con naranja cristalizada y Sauternes

Château Laribotte

9 €

**Bombo cruixent de brandada de bacallà amb txutney**

**de pebrot escalivat (4. u.)**

Bombón crujiente de brandada de bacalao con chutney

de pimiento asado (4. u.)

18 €

**\*Capuccino de crema de nyàmeres amb escuma de**

**foie (2. u.)**

Capuccino de crema de tupinambo con espuma de

foie (2. u.)

14 €

**“Taco de api-nap” amb galta de senglar i salsa picant**

**(2. u.)**

“Taco de apio-nabo” de carrillera de jabalí y salsa

picante (2. u.)

12 €

**Calçots en tempura de cendra amb romesco (6. u.)**

“Calçots” en tempura de ceniza con romesco (6.u.)

18 €

**Gamba panxuda de Tarragona**

Quisquilla de Tarragona

24 €



## ENTRANTS

---

### **Amanida de cors de carxofa amb formatge curat i taronja**

Ensalada de corazones de alcachofa con queso curado y naranja

23 €

### **Carpaccio de presa ibèrica fumada amb pesto de remolatxa**

Carpaccio de presa ibèrica ahumada con pesto de remolacha

23 €

### **\*Caneló de pollastre ecològic de la Torre d'Erbull amb beixamel trufada**

Canelón de pollo ecológico de la Torre de Erbull con bechamel trufada

22 €

### **Caragols a l'estil de la Maria Teresa amb allioli**

Caracoles al estilo de Maria Teresa con "allioli"

20 €

### **\*Arròs de peus de porc amb carxofes**

Arroz de pies de cerdo con alcachofas

23 €

### **Arròs de sèpia i botifarra negra amb coco i poma**

Arroz de sèpia y "butifarra" negra con coco y manzana

23 €

### **\*Carxofes amb cansalada del coll i ou eco potxe**

Alcachofas con papada y huevo eco poché

23 €

## PEIXOS A LA BRASA

---

### **Corball amb espinacs eco i pernil**

Corvina con espinacas eco y jamón

23 €

### **Rap arromescat**

Rape "arromescat"

29 €

### **Pop a la brasa amb "mojo picón" d'ametlles i patata**

Pulpo a la brasa con "mojo picón" de almendras y patata

28 €

### **Xuleta de tonyina vermella (parpatana) amb salsa "putanesca"**

Chuleta de atún rojo (parpatana) con salsa "putanesca"

29 €

### **Escopinyes**

Berberechos

23 €

## CARNS A LA BRASA

---

### **Espatlles de conill "Com cal" confitades amb caragols**

Paletillas de conejo "Com cal" confitadas con caracoles

22 €

### **Espatlla de xai de raça Xisqueta amb curry d'ametlles**

Paletilla de cordero de raza Xisqueta con curry de almendras

23 €

### **Cuixa de cabrit amb escalivada (650gr.)**

Pierna de cabrito con escalivada (650gr.)

39 €

### **Lingot de peus de porc lacat amb amanida d'encurtits**

Lingote de pies de cerdo lacado con ensalada de encurtidos

22 €

### **Presa de porc 100% ibèric de raça Torbiscal amb agredolç de col lombarada eco i salsa de rostít**

Presa de cerdo 100% ibérico de raza Torbiscal con agridulze de col lombarda eco y salsa de asado

24 €

### **\*Llom de cérvol amb trinxat de col salsa de foie**

Lomo de ciervo con "trinxat" de col salsa de foie

26 €

### **Melós de galta de vedella amb salsa d'ostres i shitake**

Carrillada de ternera con salsa de ostres y shitake

23 €

### **Filet de vedella amb salsa cafè parís**

Solomillo de ternera con salsa café paris

29 €

## CARNS

---

### **Steak tàrtar de filet de vaca amb mantega especiada i gelat de mostassa**

Steak tartar de solomillo de vaca con mantequilla especiada y helado de mostaza

29 €

### **\*Suplement de tòfona negra de la Conca (5gr.)**

Suplemento de trufa negra de la Conca (5gr.)

9 €

Servei de pa artesà de massa mare del forn PaPanBread.

Servicio de pan artesano de masa madre del horno PaPanBread

2,90 € / persona

\*Informi'ns si és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, i adaptarem la nostra proposta a les seves necessitats.

\*Infórmenos si es alérgico o intolerante a algún alimento, y adaptaremos nuestra propuesta a sus necesidades