



**Assortiment de formatges artesans de la terra**

Surtido de quesos artesanos de la tierra

15 €

**Sidra de gel Sacrelegi. Puigverd de Lleida 5 €**

**Pastís de formatge “Mas d’Eroles” amb sorbet de poma de Lleida**

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

9 €

**Sidra de Hielo Bizi-Goxo. Astigarraga 5 €**

**Cítrics en textures**

Cítricos en texturas

9,5 €

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

**Tarta de poma reineta amb mantecado d’espècies i rom**

Tarta de manzana reineta con mantecado especies y ron

9 €

**Sauternes château Laribotte 5€**

**La Primavera, ja es aquí!**

La Primavera, ¡ya está aquí!

9,5 €

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

**“Bunyicaos”: Bunyols farcits de crema de xocolata amb avellanes (4.u.)**

“Buñicaos”: Buñuelos rellenos de crema de chocolate con avellanes (4.u.)

8 €

**Garnatxa dolça de C. DO Montsant 4 €**

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

Torrija a la vainilla con sorbete de mango

9,5 €

**Diznoko 5 puttonyos. Tokaj 9 €**

**Suís de xocolata i coco**

Suizo de chocolate y coco

9 €

**Taylor’s 10 year old tawny. Oporto 7 €**

**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:**

**28.03.2025**

**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 brandada de bacallà i calçot escalivat (2 u.)**

Coca de olivada con brandada de bacalao y “calçot” escalivado (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 €

**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 €

**Sashimi de ventresca de tonyina vermella amb albergínia**

Sashimi de ventresca de atún rojo con berenjena

25 €

**Gamba vermella pelada**

Gamba roja pelada

19 €

## ENTRANTS

---

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

Carpaccio de presa ibèrica ahumada con pesto de remolacha

23 €

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

Ensalada de corazones de alcachofa con queso curado y naranja

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 esparrecs silvertres**

Arroz de pies de cerdo con espárragos silvertres

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

---

### **Bacallà Skrey amb salsa verda**

Bacalao Skrey con salsa verde

22 €

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

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

29 €

### **Orada sencera**

Dorada entera

(800gr.) 39 €

## 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 €

## CARNS A LA BRASA

---

### **Espatilles 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 €

### **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 salsa café de parís**

Presa de cerdo 100% ibérico de raza Torbiscal con salsa café de parís

24 €

### **Llonganissa iberica amb fresols**

Longaniza ibérica con judías

19 €

### **Llom de cérvol amb salsa de foie**

Lomo de ciervo con salsa de foie

25 €

### **Txuletó de vaca madurada**

Chuletón de vaca madurada

66 €/ Kg

### **Lletons de vedella amb salsa d'ostres i galanga**

Mollejas de ternera con salsa de ostras y galanga

24 €

### **Melós de galta de vedella amb salsa de vi de Costers y puré trufat**

Carrillada de ternera con salsa de vino de Costers y puré trufado

23 €

### **Picana de vaca madurada amb escalivada**

Picana de vaca madurada con escalivada

28 €

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