



Assortiment de formatges artesans de la terra
Surtido de quesos artesanos de la tierra
15 €
Sidra de Hielo Bizi-Goxo. Astigarraga 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 €
A.J. Adam. Riesling Spätlese. Mosel 7 €

Tartaleta de crema catalana amb maduixes
Tartaleta de crema catalana con fresas
9 €
Garnatxa dolça de C. DO Montsant 4 €

Tarta de poma reineta amb mantecado d’espècies i rom
Tarta de manzana reineta con mantecado especies y ron
9 €
Sauternes château Laribotte 5€

Primavera
Primavera
9,5 €
Moscatel J. Ordóñez N°2. DO Málaga 7€

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:

23.05.2025

PER COMPARTIR

Assortiment de formatges artesans de la terra
Surtido de quesos artesanos de la tierra
21 €

Els nostres makis d’escalivada i sardina fumada amb caviar de truita
Nuestros makis de escalivada y sardina ahumada con caviar de trucha
20 €

Sandvitx de foie amb taronja cristal·litzada i Sauternes Château Laribotte
Sándwich de foie con naranja cristalizada y Sauternes Château Laribotte
9 €

Coca d’olivada amb brandada de bacallà i “patarates” (2 u.)
Coca de olivada con brandada de bacalao y tupinambo encurtido (2 u.)
18 €

“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 €

Sashimi d’o-toro a l’estil mediterrani
Sashimi d’o-toro al estilo mediterráneo
25 €

Carpaccio de presa ibèrica fumada amb maduixes
Carpaccio de presa ibérica ahumada con fresas
23 €

Espàrrecs blancs a la brasa (6. u.)
Espárragos blancos a la brasa (6. u.)
24 €

ENTRANTS

Amanida de verdures amb vinagreta de fruits secs, anxoves i ventresca

Ensalada de verduras con vinagreta de frutos secos, anchoas y ventresca

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 María Teresa con "allioli"

20 €

Arròs de peus de porc amb espàrrecs

Arroz de pies de cerdo con espárragos

25 €

Arròs de sèpia i botifarra negra amb coco i poma

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

23 €

Favetes de Lleida a la catalana

Habitas de Lleida a la catalana

24 €

Verdures de primavera amb múrgoles i salsa de foie

Verduras de primavera con colmenillas y salsa de foie

24 €

Gamba vermella

Gamba roja

22 €

PEIXOS A LA BRASA

Ventresca amb tàrtar de tomata

Ventresca con tartar de tomate

29 €

Pop a la brasa amb "mojo picón de fruits secs" i patata

Pulpo a la brasa con "mojo picón de frutos secos" y patata

29 €

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

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

29 €

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 €

Cabrit (Quart davanter espatlla i costella)

Cabrito (Cuarto delantero paletilla y costillas)

60 €/ Kg

Magret d'ànec amb txutney de codony

Magret de pato con chutney de membrillo

21 €

Lingot de peus de porc lacat amb amanida d'encurtits

Lingote de pies de cerdo lacado con ensalada de encurtidos

22 €

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 i puré trufat

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

23 €

Txuletó de vaca madurada

Chuletón de vaca madurada

69 €/Kg.

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 €

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