

Assortiment de formatges artesans de la terra

Surtido de quesos artesanos de la tierra

15 €

Sidra de Hielo Bizi-Goxo. Astigarraga 5 €

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 €

Tartaleta de crema catalana amb fruita de pinyol d' "Aitona Gourmet"

Trtaleta de crema catalana con fruta de hueso de "Aitona Gourmet"

9 €

Moscatel J.Ordóñez N° 2 DO Málaga 7 €

Bunyols farcits de cremós de poma al forn (4.u.)

Buñuelos rellenos de cremoso de manzana al horno (4.u.)

8 €

Vino de misa. De Muller 4 €

Torrada de Santa Teresa amb sorbet de mango

Torrija de Santa Teresa con sorbete de mango

9,5 €

Sauternes chateau Laribotte 5€

***Pastís de formatge "Mas d'Eroles" amb sorbet de poma**

Pastel de queso "Mas d'Eroles" con sorbete de poma

9 €

Sitta pereiras. Pontevedra 7 €

Estiu

Verano

9 €

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

Pinya colada vegana amb sorbet de coco i rom

Piña colada vegana con sorbete de coco y ron

8 €

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:

04.07.2025

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 €

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 tàrtar de tomata i sardina

fumada (2. u.)

Coca de olivada con tartar de tomate y sardina

ahumada (2. u.)

18 €

Bunyols de truita fumada del Pirineu farcits de cremós de formatge amb esturió (4. u.)

Buñuelos de trucha ahumada del Pirineu rellenos de cremoso de queso con esturión (4. u.)

21 €

Taco amb galta de senglar i salsa picant (2. u.)

Taco de carrillera de jabalí y salsa picante (2. u.)

16 €

Sashimi d'o-toro a l'estil mediterrani

Sashimi d'o-toro al estilo mediterráneo

25 €

Carpaccio de presa ibèrica fumada amb tòfona

d'estiu i pinyons

Carpaccio de presa ibérica ahumada con trufa de verano y piñones

25 €

ENTRANTS

Amanida de tomata i bonítol en textures

Ensalada de tomate y bonito en texturas

21 €

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 tòfona d'estiu

Arroz de pies de cerdo con trufa de verano

25 €

Flors de carabassó eco, farcides amb brandada de bacallà (3. u.)

Flores de calabacín eco, rellenas de brandada de bacalao (3. u.)

21 €

PEIXOS A LA BRASA

Gamba vermella

Gamba roja

26 €

Ventresca de tonyina salvatge amb salsa romesco

Ventresca de atún salvaje con salsa romesco

27 €

Bonítol amb marinada oriental

Bonito con marinada oriental

21 €

Corball amb crema freda d'espargues

Corvina con crema fría de espárgagos

23 €

Xuleta de tonyina vermella (parpatana) amb escabetx de pastanaga

Chuleta de atún rojo (parpatana) con escabeche de zanahoria

29 €

Orada de llotja

Dorada de lonja

58 €/kg

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 €

Magret d'ànec amb txutney d'albercoc

Magret de pato con chutney de albaricoque

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 €

Lingot de peus de porc lacat amb amanida d'encurtits

Lingote de pies de cerdo lacado con ensalada de encurtidos

22 €

Melós de galta de vedella de "Cal Tomàs" amb salsa de vi de Costers i tòfona d'estiu

Carrillada de ternera de "Cal Tomàs" con salsa de vino de Costers y trufa de verano

26 €

Llom de cérvol amb pesto de remolacha

Lomo de ciervo con pesto de remolacha

25 €

Txuletó de vaca madurada

Chuletón de vaca madurada

75 €/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 €

*Suplement de tòfona d'estiu

Suplemento de trufa de verano (10g)

7 €

Servei de pa artesà de massa mare del forn PaPanBread. Servicio de pan artesano de masa madre del horno PaPanBread

2,90 € / persona