



**Assortiment de formatges artesans de la terra**

Surtido de quesos artesanos de la tierra  
13 €

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

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

Trufas rellenas de nata trufada y tierra de chocolate

8 € | 3 € u

**PX San Emilio Lustau. DO Jerez 5 €**

**Milfulls de pasta caramel·litzada i crema catalana muntada amb sorbet d'albercoc**

Milhojas de pasta caramelizada y crema catalana montada con sorbete de albaricoque

9 €

**Moscatel J. Ordóñez Nº2. DO Málaga 7 €**

**Tartaleta de crema de fava tonka i nectarina en textures**

Tartaleta de crema de haba tonka y nectarina en texturas

9 €

**Vi de Glass Gewürz. Penedès 6 €**

**Suís de xocolata i coco**

Suizo de chocolate y coco

8 €

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

**Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma amb maduixa del Pirineu eco**

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma con fresa del Pirineu eco

9 €

**Sitta pereiras. Pontevedra 7 €**

**Escuma de pinya colada amb sorbet de coco i rom**

Espuma de piña colada con sorbete de coco y ron

8 €

**Estiu**

Verano

9 €

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

**Torrada de Santa Teresa de brioix amb sorbet de gerds**

Torrija de Santa Teresa de brioche con sorbete de frambuesas

9 €

**Diznoko 5 puttonyos. Tokaj 9 €**

**CONFECIONEM LA CARTA DIÀRIAMENT  
AMB EL QUE ENS OFEREIX EL TERRITORI I LA  
TEMPORADA.**

CONFECIONAMOS 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:**

**26.07.2024**

**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

19 €

**Profiterols de salmó marinat amb salsa de iogurt**

Profiteroles de salmón marinado con salsa de yogur

14 €

**"Taco" de senglar amb xocolata i salsa picant (2. u.)**

"Taco" de jabalí con chocolate y salsa picante (2. u.)

12 €

**Coca d'olivada amb tàrtar de tomata i bonítol curat (2. u.)**

Coca de olivada con tartar de tomate y bonito curado (2. u.)

14 €

**Mini amanida de cabdells amb tomata semiseca i tonyina curada (6. u.)**

Mini ensalada de cogollos con tomate semiseco y atún curado (6. u.)

15 €

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

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

21 €

**Amanida vermella de maduixes eco del Pirineu i pesto de remolatxa**

Ensalada roja de fresas eco del pirineo y pesto de remolacha

16 €



## ENTRANTS

---

### Amanida de tonyina vermella escabetxada amb petals de tomata semiseca

Ensalada de atún rojo escabechado con pétalos de tomate semiseco

21 €

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

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

19,5 €

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

Caracoles al estilo de Maria Teresa con alioli

19 €

### Arròs de peus de porc amb carabassó eco

Arroz de pies de cerdo con calabacín eco

21 €

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

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

23 €

### Bolet de castanyer eco amb cansalada del coll i ou eco potxe

"Setas de castanyer" eco con papada y huevo eco poché

22 €

## PEIXOS A LA BRASA

---

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

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

28 €

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

Pulpo a la brasa con "mojo" de almendras y patata al tenedor

28 €

### Tonyina vermella amb escabetx de pastanaga

Atún rojo con escabeche de zanahoria

28 €

### Cocotxes de bacallà amb pil pil

Cocochas de bacalao con pil-pil

26 €

### Llamàntol nacional gratinat amb mantega d'alls

Bogavante nacional gratinado con mantequilla de ajos

45 €/peça

### Corball amb salsa de cítrics

Corvina con salsa de cítricos

22 €

## CARNS A LA BRASA

---

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

Lingote de pies de cerdo lacado con ensalada de encurtidos

21 €

### Espatlla de xai de raça Xisqueta del Pallars amb couscous i fruits secs

Paletilla de cordero de raza Xisqueta del Pallars con couscous y frutos secos

22 €

### Llom de cérvol amb salsa de tòfona

Lomo de ciervo con salsa de trufa

24 €

### Espatilles de "Conill com cal" amb samfaina

Paletillas de conejo, "Conill com cal", con sanfaina

21 €

### Melós de galta de vedella amb puré trufat i salsa de vi de Costers

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

22 €

### Txuletó de vaca madurada (850gr.)

Chuletón de vaca madurada (850gr.)

62 €

### Magret d'ànec amb albercocs en textures i espècies

Magret de pato con albaricoques en texturas y especias

21 €

### Cabrit (Quart davanter espatlla i costella) (1,4 Kg.)

Cabrito (Cuarto delantero paletilla y costillas) (1,4 Kg.)

72 €

## 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

28 €

### Servei de pa artesà de massa mare del forn PaPanBread.

Servicio de pan artesano de masa madre del horno PaPanBread

2,75 € / 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