



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 €

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

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

9 €

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

Suís de xocolata i coco

Suizo de chocolate y coco

9 €

Taylor's 10 year old tawny.Oporto 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 €

Préssecs amb granissat de sangría i pa d'espècies

Melocotones con granizado de sangria y pan de espècias

9 €

Pastís de formatge del Pirineu amb sorbet de cirera

Pastel de queso del Pirineo con sorbete de cereza

9 €

Sidra de Hielo Bizi-Goxo. Astigarraga 5 €

Tartaleta de maduixa eco de Vilaller amb mascarpone

Tartaleta de fresa eco de Vilaller con mascarpone

9 €

Vino de misa. De Muller. Tarragona 6 €

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:

06.09.2024

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 cérvol amb xocolata i salsa picant (2 u.)

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

12 €

Coca d'olivada amb tàrtar de tomata i sashimi de ventresca

(2 u.)

Coca de olivada con tartar de tomate y sashimi de ventresca

(2 u.)

16 €

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

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

21 €

Real caviar osetra (30gr.)

Real caviar osetra (30gr.)

75 €

Amanida vermella d'estiu

Ensalada roja de verano

19 €

Ostres Amélie N°3 (2 u.)

Ostras Amélie N°3 (2 u.)

10 €

ENTRANTS

Carpaccio de presa ibèrica fumada amb maduixes eco de Vilaller i pinyons

Carpaccio de presa ibèrica ahumada con fresas eco de Vilaller y piñones

21 €

Amanida de tomata amb ventresca

Ensalada de tomate con ventresca

18 €

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 trufa d'estiu

Arroz de pies de cerdo con trufa de verano

24 €

Arròs de sèpia i botifarra negra amb coco i poma

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

23 €

PEIXOS A LA BRASA

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

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

28 €

Ventresca de tonyina vermella amb escabetx

Ventresca de atún rojo con escabeche

28 €

Corball amb vinagreta de fruits secs i tomata

Corvina con vinagreta de frutos secos y tomate

22 €

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 €

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 albergínia blanca eco

Paletilla de cordero de raza Xisqueta del Pallars con berenjena blanca eco

22 €

Presa de porc ibèric amb salsa cafè París

Presa de cerdo ibérico con salsa café París

23 €

Espatlles 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 €

Magret d'ànec amb albercocs en textures i espècies

Magret de pato con albaricoques en texturas y especias

21 €

Cuixa de cabrit (650gr.)

Pierna de cabrito (650gr.)

34 €

Txuletó de vaca madurada (900gr.)

Chuletón de vaca madurada (900gr.)

68 €

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

2,90 € / 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