



Assortiment de formatges artesans de la terra

Surtido de quesos artesanos de la tierra

13 €

Sidra de Hielo Bizi-Goxo. Astigarraga 7 €

Trufes farcides de nata trufada i terra de xocolata

Trufas rellenas de nata trufada y tierra de chocolate

8 € | 3 € u

Tintilla de rota dulce Callejuela. Cadiz 7 €

Suís de xocolata i coco

Suizo de chocolate y coco

8 €

PX San Emilio Lustau. DO Jerez 5 €

Cítrics en textures

Cítricos en texturas

9 €

PAR Naranja. DO Condado de Huelva 4 €

Tardor: El paisatge de l'Horta de Lleida al plat

Otoño: El paisaje de "l'Horta" de Lleida en el plato

9 €

PX de añada Alvear. Montilla Moriles 7 €

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma amb flor d'hibisc i fruits vermells.

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma, con flor de hibiscus y frutos rojos

8 €

A.J. Adam 2018. Riesling Spätlese. Mosel 7 €

Torrada de Santa Teresa de brioix amb sorbet de fruita la passió

Torrija de Santa Teresa de brioche con sorbete de fruta la pasion

9 €

Diznoko late harvest 2019. Tokaj 5 €

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:

17.11.2023

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

18 €

Real Caviar Osetra (30gr) amb mantega i pa de pergami

Real Caviar Osetra (30gr) con mantequilla y pan de pergamino

65 €

Ostres al natural (2. u.)

Ostras al natural (2. u.)

14 €

Carpaccio de ceps amb foie i fruits secs

Carpaccio de boletus con foie y frutos secos

24 €

Bombo cruixent de brandada de bacallà amb txutney de pebrot del piquillo (4. u.)

Bombón crujiente de brandada de bacalao con chutney de pimiento del piquillo (4. u.)

14 €

Sandvitx de foie amb codony cristal·litzat i Sauternes Château laribotte

Sándwich de foie con membrillo cristalizado y Sauternes Château laribotte

7 €

Gamba vermella de Tarragona a la brasa

Gamba roja de Tarragona a la brasa

23 €



Slow Food
community

Cuineres i cuiners
Km0 de Catalunya

ENTRANTS

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

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

21 €

Raviolis casolans de pollastre rostit amb gambes, el seu suc i picada

Raviolis caseros de pollo asado con gambas, su jugo y picadillo

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 €

Risotto d'ibèric amb carxofes i ceps

Risotto de ibérico con alcachofas y boletus

23 €

Caragols a l'estil de la Maria Teresa amb allioli

Caracoles al estilo de Maria Teresa con alioli

19 €

Fals arròs negre de sèpia i sepionets amb allioli de safra

Falso Arroz negro de sepia y sepionets con alioli de azafrán

22 €

Rovellons amb cansalada del coll i ou eco potxe (Ceps 24 €)

Níscalos con papada y huevo eco poché (Boletus 24€)

22 €

PEIXOS A LA BRASA

Xuleta de tonyina vermella (parpatana) amb escabetx de pastanaga

Chuleta de atún rojo (parpatana) con escabeche de zanahoria

27 €

Cocotxes de bacallà amb mongeta del ganxet i pil-pil

Cocochas de bacalao con judias del ganxet i pilpil

26 €

Llobarro salvatge amb salsa de cítrics

Lubina salvaje con salsa de cítricos

27 €

Ventresca de tonyina vermella salvatge amb tàrtar d'albergínia

Ventresca de atún rojo salvaje con tartar de berenjena

24 €

CARNS A LA BRASA

Lingot de peus de porc lacat amb amanida d'adobats

Lingote de pies de cerdo lacado con ensalada de encurtidos

19 €

Espatlles de conill "Com cal" confitades amb sofregit agre dolç de ceba i mostassa

Paletillas de conejo "Com cal" confitadas con sofrito agri dulce de cebolla y mostaza

19 €

Espatlla de xai de raça Xisqueta del Pallars amb curri d'ametlles

Paletilla de cordero de raza Xisqueta del Pallars con curry de almendras

20 €

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

19 €

Lletons de vedella amb i salsa d'ostres i galanga

Mollejas de ternera con salsa de ostras y galanga

18 €

Llom de cérvol marinat amb la seva salsa

Lomo de ciervo marinado en su salsa

25 €

Presca ibèrica tandoori amb pesto de remolatxa

Presca ibérica tandoori con pesto de remolacha

23 €

Txuletó de vaca madurada

Chuletón de vaca madurada

65 €/ Kg.

CARNS

Steak tàrtar de filet de vaca amb mantega especiada i gelat de mostassa

Steak tartar de filete de vaca con mantequilla especiada y helado de mostaza

27 €

Servei de pa artesà elaborat per el forn PaPanBread amb massa mare. Servicio de pan artesano elaborado por el horno PaPanBread con masa madre.

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