



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 €

Milfulls de pasta caramel·litzada i crema catalana muntada amb sorbet de fruita la passió

Milhojas de pasta caramelizada y crema catalana montada con sorbete de fruta la pasion

9 €

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

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:

01.12.2023

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 €

Coca de tàrtar d'albergínia amb peix llimona (2. u.)

Coca de tartar de berenjena con pez limon (2. u.)

14 €

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

Sándwich de foie con manzana cristalizado y Sauternes Château laribotte

8 €

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.)

16 €

Capuccino de crema de nyàmeres amb escuma de foie i pols de trompeta de la mort (2. u.)

Capuccino de crema de tupinambo con espuma de foie y polvo de trompeta de la muerte (2. u.)

14 €

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 €



ENTRANTS

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

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

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 €

Arròs de peus de porc amb shiitake

Arroz de pies de cerdo con shitake

22 €

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 escuma d'allioli de safra

Falso Arroz negro de sepia y sepionets con espuma de alioli de azafrán

22 €

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 escabetx de pastanaga

Chuleta de atún rojo (parpatana) con escabeche de zanahoria

27 €

Cocotxes de bacallà amb mongetes del ganxet “Can Casamada”

Cocochas de bacalao con judías del ganxet “Can Casamada”

26 €

Tonyina vermella

Atún rojo

26 €

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 rovelló escabetxat

Paletillas de Conejo “Conill Com cal” confitadas con niscalos escabechados

21 €

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 bolets ecològics

Carrillada de ternera con puré trufado y salsa de setas ecológicas

21 €

Lletons de vedella amb i salsa d'ostres i galanga

Mollejas de ternera con salsa de ostras y galanga

18 €

Txuletó de vaca madurada

Chuletón de vaca madurada

65 €/ Kg.

Magret d'ànec amb poma i espècies

Magret de pato con manzana y especias

21 €

Llom de cérvol amb salsa de tòfona

Lomo de ciervo con salsa de trufa

23 €

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