



**Assortiment de formatges artesans de la terra**

Surtido de quesos artesanos de la tierra

13 €

**Sidra de Hielo Bizi-Goxo. Astigarraga 9 €**

**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 Conde de la Cortina. DO Montilla-Moriles 6 €**

**València**

Valencia

9 €

**PAR Naranja. DO Condado de Huelva 5 €**

**Torrada de Santa Teresa de brioix amb sorbet de fruita de mango**

Torrija de Santa Teresa de brioche con sorbete de fruta de mango

9 €

**Diznoko 5 puttonyos. Tokaj 9 €**

**Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma amb flor d'hibisc i gerds.**

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

8 €

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

**El meu avi va anar a Cuba**

“Mi abuelo se fue a Cuba”

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:**

**09.02.2024**

**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

18 €

**Coca de olivada amb tàrtar d'albergínia i anxova (2. u.)**

Coca de olivada con tartar de berenjena y anxova (2. u.)

14 €

**Sandvitx de foie amb taronja cristal·litzada i Sauternes Château laribotte**

Sándwich de foie con naranja cristalizada y Sauternes Château laribotte

8.5 €

**Bombó 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 pergamí**

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

65 €

**Calçots en tempura de cendra amb romesco (6. u.)**

“Calçots” en tempura de ceniza con romesco (6.u.)

15 €

## ENTRANTS

---

### **Amanida de cors de carxofa amb formatge curat, taronja i olives negres**

Ensalada de corazones de alcachofa con queso curado, naranja y aceitunas negras

**22 €**

### **\*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 xiitake**

Arroz de pies de cerdo con shiitake

**22 €**

### **\*Carxofa amb cansalada del coll i ou potxe Eco**

Alcachofa con papada y huevo poché Eco

**22 €**

### **Carpaccio de presa ibèrica fumada amb pesto de remolatxa**

Carpaccio de presa ibérica

ahumada con pesto de remolacha

**21 €**

### **Cloïsses amb carxofes i mongetes "pochas"**

Almejas con alcachofas y judías pochás

**23 €**

## PEIXOS A LA BRASA

---

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

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

**27 €**

### **Lluerna amb suquet de pescadors**

Bejel con "suquet de pescadors"

**24 €**

### **Virrei sencer**

Virrey entero

**39 €**

### **Calamar amb vinagreta de fruits secs i tomata**

Calamar con vinagreta de frutos secos y tomate

**22 €**

### **Bacallà Skrei amb salsa verda**

Bacalao Skrei con salsa verde

**19 €**

## 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 €**

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

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

**21 €**

### **\*Melós de galta de vedella amb puré trufat, xiitake i salsa de vi de Costers**

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

**20 €**

### **Txuletó de vaca madurada**

Chuletón de vaca madurada

**65 €/ Kg.**

### **Presa ibèrica amb txutney de pinya i "jalapeño"**

Presa ibérica con chutney de piña y jalapeño

**21 €**

### **Llom de cérvol en el seu habitat**

Lomo de ciervo en su habitat

**24 €**

### **Filet de vaca amb salsa cafè paris**

Solomillo de vaca con salsa café paris

**25 €**

### **Costellam de xai amb escalivada**

Costillar de cordero con escalivada

**22 €**

## 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

**25 €**

### ***\*Suplement de tòfona del Montsec***

*Suplemento de trufa negra del Montsec*

**9 € (4gr.)**

Servei de pa artesà de massa mare del forn PaPanBread.

Servicio de pan artesano de masa madre del horno

PaPanBread

**2,75 € / persona**

Inform'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