



**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 €

**La Primavera**

La Primavera

9 €

Moscatel J. Ordóñez N°2. DO Málaga 7€

**Suís de xocolata i coco**

Suizo de chocolate y coco

8 €

PX San Emilio Lustau. DO Jerez 5 €

**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 €

**Paisatge de Llevant**

Paisaje de Llevant

9 €

PAR Naranja. DO Condado de Huelva 5 €

**Torrada de Santa Teresa de brioix amb sorbet d'albercoc**

Torrija de Santa Teresa de brioche con sorbete de albaricoque

9 €

Diznoko 5 puttonyos. Tokaj 9 €

**El meu avi va anar a Cuba**

“Mi abuelo se fue a Cuba”

9 €

Rom cremat 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:**

**05.04.2024**

**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  
bonítol curat (2. u.)**

Coca de olivada con tartar de berenjena y  
bonito curado (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 pernil i pols de trompeta de la  
mort (2. u.)**

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

14 €

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

15 €

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

Carpaccio de presa ibérica ahumada con pesto de  
remolacha

21 €



**Slow Food®**  
community

Cuineres i cuiners  
Km0 de Catalunya

## 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

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 carxofes

Arroz de pies de cerdo con alcachofas

22 €

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

Alcachofa con papada y huevo poché Eco

21 €

### Pasta Primavera

Pasta Primavera

24 €

### Pèsols baby amb gambes i ou potxe Eco

Guisantes baby con gambas y huevo poché Eco

28 €

## PEIXOS A LA BRASA

---

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

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

27 €

### Pop amb vinagreta de fruits secs i tomata

Pulpo con vinagreta de frutos secos y tomate

26 €

### Cocotxes amb amb salsa verda

Cocochas con con salsa verde

23 €

### Besuc sencer (500gr.)

Besugo entero (500gr.)

25€ / Peça

### Bonítol amb marinada oriental

Bonito con marinada oriental

19 €

### Gamba vermella

Gamba roja

21 €

## CARNS A LA BRASA

---

### Lingot de peus de porc lacat amb hummus i encurtits

Lingote de pies de cerdo lacado con hummus y 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 i salsa de vi de Costers

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

22 €

### Presca ibèrica amb txutney de pinya i "jalapeño"

Presca ibérica con chutney de piña y jalapeño

21 €

### Cuixa de cabrit (Quart davanter espatlla i costella) (600gr.)

Pierna de cabrito (Cuarto delantero paletilla y costillas) (600gr.)

39 €

### Magret d'ànec amb poma i especies

Magret de pato con manzana y especias

22 €

### Cérvol amb salsa trufada

Ciervo con salsa trufada

25 €

### Txuletó de vaca madurada(850gr.)

Chuletón de vaca madurada(850gr.)

66 €

## 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

27 €

### 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