



**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 €

**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 €

**Paisatge de Llevant**

Paisaje de Llevant

9 €

PAR Naranja. DO Condado de Huelva 5 €

**El meu avi va anar a Cuba**

“Mi abuelo se fue a Cuba”

9 €

Rom cremat 5 €

**Rosa d'abril amb iogurt i maduixes**

Rosa de abril con yogurt y fresas

8 €

Sitta pereiras. Pontevedra 7 €

**Mousse de xocolata al forn amb gelat de vainilla**

Mousse de chocolate al horno con helado de vainilla

8,5 €

Taylor's 10 year old tawny port.Oporto

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:**

**19.04.2024**

**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  
ventresca de tonyina (2. u.)**

Coca de olivada con tartar de berenjena y  
ventresca de atún (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 €

**“Taco” de galta de senglar amb xocolata i salsa  
picant (2. u.)**

“Taco” de carrillera de jabalí con chocolate y salsa  
picante (2. u.)

12 €

**Gamba Vermella a la brasa**

Gamba Roja a la brasa

24 €

## 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 €

### **Amanida cèsar d'espàrrecs blancs eco**

Ensalada cesar de espàrrecs blancos eco

23 €

### **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 €

### **Favetes amb sèpia encebada, botifarra negra i coco**

Habitas con sepia encebollada, "botifarra negra" y coco

22 €

### **Múrgoles amb crema de foie i verdures**

Colmenillas con crema de foie y verduras

23 €

## PEIXOS A LA BRASA

---

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

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

27 €

### **Pop a la brasa amb salsa de tinta i patata a la forquilla**

Pulpo a la brasa con salsa de tinta i y patata al tenedor

27 €

### **Ventresca de tonyina vermella amb vinagreta de fruits secs i tomata**

Ventresca de atún rojo con vinagreta de frutos secos y tomate

26 €

### **Cocotxes de bacallà amb salsa romesco i carxofes**

Cochas de bacalao con salsa romesco y alcachofas

23 €

### **Bacallà Skrei amb salsa verda i calçots**

Bacalao Skrei con salsa verde y "calçots"

19 €

## CARNS A LA BRASA

---

### **Lingot de peus de porc lacat amb amanida d'encurtits**

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 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 €

### **Magret d'ànec amb poma i especies**

Magret de pato con manzana y especias

22 €

### **Txuletó de vaca madurada(850gr.)**

Chuletón de vaca madurada(850gr.)

63 €

### **Llom de cérvol amb salsa de tòfona**

Lomo de ciervo con salsa de trufa

23 €

### **Espatilles de conill "Com cal" amb faves, cargols i botifarra negra**

Paletillas de conejo "Com cal" con habitas, caracoles y "botifarra negra"

21 €

## 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

\*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