



**Assortiment de formatges artesans de la terra**

Surtido de quesos artesanos de la tierra

15 €

Sidra de gel Sacrillegi. Puigverd de Lleida 5 €

**Trufes farcides de nata trufada i terra de xocolata**

Trufas rellenas de nata trufada y tierra de chocolate

9 € | 3 € u

PX San Emilio Lustau. DO Jerez 5 €

**Milfulls de pasta caramel·litzada i crema catalana muntada amb sorbet d'albercoc**

Milhojas de pasta caramelizada y crema catalana montada con sorbete de albaricoque

9 €

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

**Suís de xocolata i coco**

Suizo de chocolate y coco

9 €

Taylor's 10 year old tawny.Oporto 7 €

**Presséc Melba**

Melocotón Melba

9 €

Diznoko 5 puttonyos. Tokaj 9 €

**Tartaleta de figues amb mascarpone**

Tartaleta de higos con mascarpone

9 €

Vi ranci. Peralada. L'Empordá 7 €

**Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma amb pinya i sorbet de passió**

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma con piña y sorbete de pasión

9 €

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

**Torrada de santa Teresa a la vainilla amb sorbet de mango**

Torrija a la vainilla con sorbete de mango

9 €

Sitta pereiras. Pontevedra 7 €

**Pastís de formatge fumat de Tros de Sort amb figues agredolçes**

Pastel de queso ahumado de Tros de Sort con higos agridulces

9 €

Sidra de Hielo Bizi-Goxo. Astigarraga 5 €

**CONFECIONEM LA CARTA DIÀRIAMENT AMB EL QUE ENS OFEREIX EL TERRITORI I LA TEMPORADA.**

CONFECCIONAMOS 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:**

**11.10.2024**

**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

19 €

**Profiterols de salmó marinat amb salsa de iogurt**

Profiteroles de salmón marinado con salsa de yogur

14 €

**"Taco" de cérvol amb xocolata i salsa picant (2 u.)**

"Taco" de ciervo con chocolate y salsa picante (2 u.)

12 €

**Coca d'olivada amb tàrtar de tomata i seitó (2 u.)**

Coca de olivada con tartar de tomate y boquerones (2 u.)

16 €

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

Sándwich de foie con naranja cristalizada y Sauternes Château laribotte

8.5 €

**Ostres Amélie N°2 (2 u.)**

Ostras Amélie N°2 (2 u.)

12 €

**Carpaccio de ceps amb figues i foie**

Carpaccio de boletus con higos y foie

26 €

**Rovellons amb vel de cansalada i vinagreta de fruits secs i tomata**

Níscalos con velo de panceta y vinagreta de frutos secos y tomate

22 €



## ENTRANTS

---

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

Carpaccio de presa ibèrica ahumada con pesto de remolacha  
**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 bolets**

Arroz de pies de cerdo con setas  
**25 €**

### **Arròs de sèpia i botifarra negra amb coco i poma**

Arroz de sèpia y "butifarra" negra con coco y manzana  
**23 €**

### **Ceps amb cansalada del coll i ou potxe eco**

Boletus con papada y huevo poché eco  
**26 €**

## PEIXOS A LA BRASA

---

### **Galta de tonyina vermella amb salsa "putanesca"**

Carrillada de atún rojo con salsa "putanesca"  
**25 €**

### **Gamba Vermella**

Gamba Roja  
**25 €**

### **Corball amb salsa de cítrics**

Corvina con salsa de cítricos  
**23 €**

### **Pop a la brasa amb "mojo" d'ametlles i patata**

Pulpo a la brasa con "mojo" de almendras y patata  
**28 €**

### **Orada salvatge amb salsa romesco i verdures**

Dorada salvaje con salsa romesco y verduras  
**29 €**

## CARNS A LA BRASA

---

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

Lingote de pies de cerdo lacado con ensalada de encurtidos  
**21 €**

### **Espatlla de xai de raça Xisqueta del Pallars**

Paletilla de cordero de raza Xisqueta del Pallars  
**22 €**

### **Presa de porc ibèric amb salsa cafè París**

Presa de cerdo ibérico con salsa café París  
**23 €**

### **Espatlles de "Conill com cal" amb escabetx de rovellons**

Paletillas de conejo, "Conill com cal", con escabeche de niscalos  
**21 €**

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

Lomo de ciervo con salsa de trufa  
**24 €**

### **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 €**

### **Magret d'ànec amb albercocs en textures i espècies**

Magret de pato con albaricoques en texturas y especias  
**21 €**

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

Chuletón de vaca madurada (850gr.)  
**59 €**

## 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  
**28 €**

### **Servei de pa artesà de massa mare del forn PaPanBread.**

Servicio de pan artesano de masa madre del horno PaPanBread  
**2,90 € / 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