



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 €

Tartaleta de figues amb mascarpone

Tartaleta de higos con mascarpone

9 €

Vi ranci. Peralada. L'Empordá 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 del Pirineu amb figues agredolces

Pastel de queso del Pirineu con higos agridulces

9 €

Sidra de Hielo Bizi-Goxo. Astigarraga 5 €

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 €

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:

25.10.2024

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 €

"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 serviola (2 u.)

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

16 €

Bombo cruixent de brandada de bacallà amb txutney de pebrot escalivat (4. u.)

Bombón crujiente de brandada de bacalao con chutney de pimiento asado (4. u.)

18 €

Sandvitx de foie amb taronja cristal·litzada i Sauternes Château Laribotte

Sándwich de foie con naranja cristalizada y Sauternes Château Laribotte

9 €

Ostres Amélie N°2 (2 u.)

Ostras Amélie N°2 (2 u.)

12 €

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

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

23 €



ENTRANTS

Carpaccio de presa ibèrica fumada amb pesto de remolatxa

Carpaccio de presa ibèrica ahumada con pesto de remolacha

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 bolets

Arroz de pies de cerdo con setas

23 €

Arròs negre de sèpia amb allioli de safra

Arroz negro de sepia con alioli de azafrán

24 €

Rovellos amb cansalada del coll i ou potxe eco

Níscalos con papada y huevo poché eco

23 €

PEIXOS A LA BRASA

Galta de tonyina vermella amb salsa "putanesca"

Carrillada de atún rojo con salsa "putanesca"

25 €

Corball amb escabetx de rovellons

Corvina con escabeche de níscalos

23 €

Serviola amb salsa de cítrics i verdures

Pez limón con salsa de cítricos y verduras

22 €

Llenguado sencer (350gr.) amb salsa romesco

Lenguado entero (350gr.) con salsa romesco

24 €

CARNS A LA BRASA

Lingot de peus de porc lacat amb amanida d'encurtits

Lingote de pies de cerdo lacado con ensalada de encurtidos

22 €

Espatlla de xai de raça Xisqueta del Pallars amb curry d'ametlles

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

23 €

Presa de porc ibèric amb salsa cafè París

Presa de cerdo ibérico con salsa café París

24 €

Espatlles de "Conill com cal" amb samfaina

Paletillas de conejo, "Conill com cal" con sanfaina

22 €

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 txutney de codony

Magret de pato con chutney de membrillo

22 €

Llom de cérvol amb salsa de tòfona

Lomo de ciervo con salsa de trufa

25 €

Txuletó de vaca madurada (900gr.)

Chuletón de vaca madurada (900gr.)

65 €

Llonganissa ibèrica amb llenegues i camagroc

Longaniza ibérica con llanegas y rebozuelos

19 €

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