



Assortiment de formatges artesans de la terra

Surtido de quesos artesanos de la tierra

15 €

Sidra de gel Sacrelegi. 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 €

Torrada de santa Teresa a la vainilla amb sorbet de mango

Torrija a la vainilla con sorbete de mango

9 €

Sitta pereiras. Pontevedra 7 €

Suís de xocolata i coco

Suizo de chocolate y coco

9 €

Taylor's 10 year old tawny.Oporto 7 €

El meu avi va anar a Cuba

"Mi abuelo se fue a Cuba"

9 €

Rom cremat 5 €

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma, amb fruita tropical

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma, con fruta tropical

9 €

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

Tardor: El paisatge de l'Horta de Lleida al plat

Otoño: El paisaje de "l'Horta" de Lleida en el plato

9 €

Moscatel Alvear Córdoba. 4€

Mousse de xocolata al forn amb gelat de vainilla

Mousse de chocolate al horno con helado de vainilla

8,5 €

Vino de misa. De Muller. Tarragona 4 €

Pastís de formatge "Mas d'Eroles" amb sorbet de gerds

Pastel de queso "Mas d'Eroles" con sorbete de frambuesas

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:

15.11.2024

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 €

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

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

16 €

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

Sándwich de foie con naranja cristalizada y Sauternes Château Laribotte

9 €

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

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

12 €

Capuccino de crema de nyàmeras amb escuma de pernil (2. u.)

Capuccino de crema de tupinambo con espuma de jamón (2. u.)

14 €

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

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

18 €

Sashimi de ventresca amb albergínia

Sashimi de ventresca con berenjena

25 €

Escopinyes al natural

Berberechos al natural

22 €

ENTRANTS

Xatonada fumada
"Xatonada" ahumada
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
23 €

Arròs de sèpia i botifarra negra amb coco i poma
Arroz de sepia y "butifarra" negra con coco y manzana
23 €

Camagrocs amb cansalada del coll i ou potxe eco
Rebozuelos 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 €

Gamba Vermella (6 u.)
Gamba Roja (6 u.)
25 €

Ventresca de tonyina salvatge amb salsa romesco
Ventresca de atún salvaje con salsa romesco
29 €

Orada salvatge amb trinxat de la Cerdanya
Dorada salvaje con "trinxat" de la Cerdanya
27 €

Corball salvatge sencer
Corvina salvaje entera
44 €/Kg.

Cocotxes de bacallà amb samfaina
Cocochas de bacalao con sanfaina
26 €

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 amb curry d'ametlles
Paletilla de cordero de raza 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 escabetx de rovellons
Paletillas de conejo, "Conill com cal" con escabeche de níscalos
22 €

Melós de galta de vedella amb salsa de camagrocs
Carrillada de ternera con salsa de rebozuelos
25 €

Magret d'ànec amb txutney de codony
Magret de pato con chutney de membrillo
22 €

Llom de cérvol amb salsa de foie i tòfona
Lomo de ciervo con salsa de foie y trufa
25 €

Filet de vedella amb salsa cafè parís
Solomillo de ternera con salsa café paris
29€

Costellam de cabrit amb escalivada
Costillar de cabrito 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
29 €

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