



**Assortiment de formatges artesans de la terra**

Surtido de quesos artesanos de la tierra

15 €

**Sidra de gel Sacrilegi. 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 €**

**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 €**

**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 €**

**Milfulls de pasta caramel·litzada i crema catalana muntada amb sorbet de gerds**

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

9 €

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

**Cítrics en textures**

Cítricos en texturas

9 €

**PAR Naranja. DO Condado de Huelva 5 €**

**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:**

**22.11.2024**

**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 foie (2. u.)**

Capuccino de crema de tupinambo con espuma de foie (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 pimiento asado (4. u.)

18 €

**Sashimi de ventresca amb albergínia**

Sashimi de ventresca con berenjena

25 €

**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

---

**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 "allioli"  
19 €

**Arròs de peus de porc amb mongeta verda**  
Arroz de pies de cerdo con judías verdes  
23 €

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

**Rovellons 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 €

**Gamba Vermella**  
Gamba Roja  
27 €

**Corball amb trinxat**  
Corvina con trinxat  
23 €

**Llenguado sencer amb salsa romesco**  
Lenguado entero con salsa romesco  
25 €

**Pop a la brasa amb "mojo" d'ametlles i patata**  
Pulpo a la brasa con "mojo" de almendras y patata  
28 €

## 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 amb curry d'ametlles**  
Paletilla de cordero con curry de almendras  
23 €

**Presa de porc ibèric amb salsa de llengua de bou**  
Presa de cerdo ibérico con salsa de lengua de vaca  
24 €

**Espatlles de "Conill com cal" amb escabetx de rovellons**  
Paletillas de conejo, "Conill com cal" con escabeche de niscalos  
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 €

**Txuletó de vaca madurada (850gr.)**  
Chuletón de vaca madurada (850gr.)  
65 €

## 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