



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 €

El meu avi va anar a Cuba

“Mi abuelo se fue a Cuba”

9 €

Mousse de xocolata al forn amb gelat de vainilla

Mousse de chocolate al horno con helado de vainilla

9 €

Taylor's 10 year old tawny.Oporto 7 €

Milfulls de pasta caramel·litzada i crema muntada de vainilla i rom amb sorbet de mango

Milhojas de pasta caramelizada y crema montada de vainilla y ron con sorbete de mango

9 €

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

Cítrics en textures

Cítricos en texturas

9 €

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

Torrada de santa Teresa a la vainilla amb sorbet de carabassa i passió

Torrija a la vainilla con sorbete de calabaza y pasión

9 €

Diznoko 5 puttonyos. Tokaj 9 €

Pastís de formatge “Mas d'Eroles” amb tòfona de la Conca i nous

Pastel de queso “Mas d'Eroles” con trufa de la Conca y nuezes

14 €

Sidra de Hielo Bizi-Gozo. Astigarraga 5 €

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:

10.01.2025

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 curada (2 u.)

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

18 €

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

Sándwich de foie con naranja cristalizada y Sauternes Château Laribotte

9 €

Coca-Pizza de tòfona de la Conca amb stracciatella i pinyons

Coca-Pizza de trufa de la Conca con stracciatella y piñones

22€

***Capuccino de crema de nyàmeres 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 pimienta asado (4. u.)

18 €

Calçots en tempura de cendra amb romesco (6. u.)

“Calçots” en tempura de ceniza con romesco (6.u.)

15 €



ENTRANTS

Amanida de cors de carxofa amb formatge curat i taronja

Ensalada de corazones de alcachofa con queso curado y naranja

23 €

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

21 €

Caragols a l'estil de la Maria Teresa amb alloli

Caracoles al estilo de Maria Teresa con "alloli"

19 €

*Arròs de peus de porc amb carxofes

Arroz de pies de cerdo con alcachofas

23 €

Arròs fosc de l'Empordà amb sèpia i costella

Arroz oscuro del Empordà con sepia y costilla

24 €

*Carxofes amb cansalada del coll i ou eco potxe

Alcachofas con papada y huevo eco poché

21 €

PEIXOS A LA BRASA

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

Pulpo a la brasa con "mojo picón" de almendras y patata

28 €

Turbot amb vinagreta de fruits secs i tomata

Rodaballo con vinagreta de frutos secos y tomate

24 €

Llagostins de la Ràpita

Langostinos de la Ràpita

21 €

Gall de Sant Pere (800gr.)

Gallo de Sant Pedro (800gr.)

45 €

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

Chuleta de atún rojo (parpatana) con salsa

"putanesca"

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 de raça Xisqueta amb curry d'ametlles

Paletilla de cordero de raza Xisqueta con curry de almendras

23 €

Presa de porc ibèric amb trinxat de col

Presa de cerdo ibérico con "trinxat de col"

24 €

Melós de galta de vedella amb salsa d'ostres i shitake

Carrillada de ternera con salsa de ostres y shitake

25 €

Magret d'ànec amb txutney de poma

Magret de pato con chutney de manzana

22 €

*Llom de cérvol amb salsa de foie i tòfona

Lomo de ciervo con salsa de foie y trufa

25 €

Txuletó de vaca madurada (900gr.)

Chuletón de vaca madurada (900gr.)

63 €

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 €

*Suplement de tòfona negra de la Conca (6gr.)

Suplemento de trufa negra de la Conca (6gr.)

8 €

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