



Pastís de formatge “Mas d’Eroles” amb sorbet de poma de Lleida

Pastel de queso “Mas d’Eroles” con sorbete de manzana de Lleida

9 €

Sidra de Hielo Bizi-Goxo. Astigarraga 5 €

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

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

8 €

Sitta pereiras. Pontevedra 7 €

Cítrics en textures

Cítricos en texturas

9,5 €

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

Tarta de poma reineta amb mantecado d’espècies i rom

Tarta de manzana reineta con mantecado especies y ron

9 €

Sauternes château Laribotte 5€

La Primavera, es aquí

La Primavera, está aquí

9,5 €

Moscatel J. Ordóñez Nº2. DO Málaga 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

9,5 €

Oremus, Late harvest. Tokaji 5 €

Torrada de santa Teresa a la vainilla amb sorbet de gerds

Torrija a la vainilla con sorbete de frambuesa

9,5 €

Diznoko 5 puttonyos. Tokaj 9 €

Suís de xocolata i coco

Suizo de chocolate y coco

9 €

Taylor’s 10 year old tawny.Oporto 7 €

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 €

**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:**

07.03.2025

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

20 €

Coca d’olivada amb brandada de bacallà i calçot escalivat (2 u.)

Coca de olivada con brandada de bacalao y “calçot” escalivado (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 €

Profiterols d’esturió fumat del Pirineu farcits de cremós de formatge (4. u.)

Profiteroles de esturión ahumado del Pirineo rellenos de cremoso de queso (4. u.)

16 €

Capuccino de crema de nyàmeres amb escuma de foie (2. u.)

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

14 €

“Taco de api-nap” amb galta de senglar i salsa picant (2. u.)

“Taco de apio-nabo” de carrillera de jabalí y salsa picante (2. u.)

12 €

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

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

18 €

Sashimi de ventresca de tonyina vermella amb albergínia

Sashimi de ventresca de atún rojo con berenjena

25 €

ENTRANTS

Amanida de cors de carxofa amb formatge curat i taronja

Ensalada de corazones de alcachofa con queso curado y naranja

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

22 €

Caragols a l'estil de la Maria Teresa amb allioli

Caracoles al estilo de Maria Teresa con "allioli"

20 €

Arròs de peus de porc amb carxofes

Arroz de pies de cerdo con alcachofas

23 €

Arròs de sèpia i botifarra negra amb coco i poma

Arroz de sèpia y "butifarra" negra con coco y manzana

23 €

Carxofes amb cansalada del coll i ou eco potxe

Alcachofas con papada y huevo eco poché

23 €

Escopinyes al natural

Berberechos al natural

21 €

PEIXOS A LA BRASA

Bacallà Skrey amb salsa verda

Bacalao Skrey con salsa verde

22 €

Ventresca de tonyina vermella amb vinagreta de fruits secs i tomata

Ventresca de atún rojo con vinagreta de Frutos secos y tomate

28 €

Pop a la brasa amb "mojo picón de fruits secs" i patata

Pulpo a la brasa con "mojo picón de frutos secos" y patata

28 €

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

Chuleta de atún rojo (parpatana) con salsa "putanesca"

29 €

CARNS A LA BRASA

Espatilles de conill "Com cal" confitades amb caragols

Paletillas de conejo "Com cal" confitadas con caracoles

22 €

Espatlla de xai de raça Xisqueta amb curry d'ametlles

Paletilla de cordero de raza Xisqueta con curry de almendras

23 €

Lingot de peus de porc lacat amb amanida d'encurtits

Lingote de pies de cerdo lacado con ensalada de encurtidos

22 €

Presa de porc 100% ibèric de raça Torbiscal amb amanida violeta

Presa de cerdo 100% ibérico de raza Torbiscal con ensalada violeta

24 €

Llom de cérvol amb trinxat de col salsa de foie

Lomo de ciervo con "trinxat" de col salsa de foie

25 €

Melós de galta de vedella amb salsa de vi de Costers y puré trufat

Carrillada de ternera con salsa de vino de Costers y puré trufado

23 €

Txuletó de vaca madurada

Chuletón de vaca madurada

80 €/Kg

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 €

Tataky de vaca amb espinacs

Tataki de vaca con espinacas

22 €

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