



Assortiment de formatges artesans de la terra

Surtido de quesos artesanos de la tierra

15 €

Sidra de gel Sacrilegi. Puigverd de Lleida 5 €

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 €

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, ja es aquí!

La Primavera, ¡ya está aquí!

9,5 €

Moscatel J. Ordóñez N°2. DO Málaga 7€

“Bunyicaos”: Bunyols farcits de crema de xocolata amb avellanes (3.u.)

“Buñicaos”: Buñuelos rellenos de crema de chocolate con avellanes (3.u.)

8 €

Garnatxa dolça de C. DO Montsant 4 €

Torrada de santa Teresa a la vainilla amb sorbet de mango

Torrija a la vainilla con sorbete de mango

9,5 €

Diznoko 5 puttonyos. Tokaj 9 €

Rosa d’abril amb iogurt i maduixes

Rosa de abril con yogurt y fresas

9 €

Sitta pereiras. Pontevedra 7 €

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:

18.04.2025

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 €

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 d’o-toro a l’estil mediterrani

Sashimi d’o-toro al estilo mediterráneo

25 €

Gamba “al ajillo”

Gamba al ‘ajillo”

22 €

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 tirabecs

Arroz de pies de cerdo con tirabeques

23 €

Faves amb botifarra negra, coco i menta

Habas con butifarra negra, coco y menta

22 €

Carxofes amb cansalada del coll i ou eco potxe

Alcachofas con papada y huevo eco poché

23 €

Verdures de temporada amb múrgoles i salsa de foie

Verduras de temporada con colmenillas y salsa de foie

24 €

PEIXOS A LA BRASA

Corball amb cremós de nyàmeres i avellanes

Corvina con cremoso de tupinambo y avellanes

23 €

Ventresca de tonyina vermella amb salsa romesco

Ventresca de atún rojo con salsa romesco

29 €

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

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

29 €

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 €

CARNS A LA BRASA

Espatlles 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 €

Cuixa de cabrit amb escalivada

Pierna de cabrito con escalivada

38 €

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 salsa café de paris

Presa de cerdo 100% ibérico de raza Torbiscal con salsa café de paris

24 €

Llom de cérvol amb salsa de foie

Lomo de ciervo con salsa de foie

25 €

Txuletó de vaca madurada (900gr.)

Chuletón de vaca madurada(900gr.)

65 €

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

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

23 €

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**