



Trufes farcides de nata trufada i terra de xocolata

Trufas rellenas de nata trufada y tierra de chocolate

8 € | 3 € u

Tintilla de rota dulce Callejuela. Cadiz 7 €

Pinya colada vegana amb sorbet de coco i rom

Piña colada vegana con sorbete de coco y ron

8 €

Fruita de pinyol en textures i formatge fresc

Fruta de hueso en texturas y queso fresco

8,5 €

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

Suís de xocolata i coco

Suizo de chocolate y coco

8 €

PX San Emilio Lustau. DO Jerez 5 €

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

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

8,5 €

Château Vignal La Brie. Monbazillac 7 €

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma amb maduixes eco de Vilaller

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma, con fresas eco de Vilaller

8 €

A.J. Adam 2018. Riesling Spätlese. Mosel 7 €

Pastís cruixent de poma amb gelat de fava tonka

Pastel crujiente de manzana con helado de haba tonka

8,5 €

Diznoko 5 puttonyos 2013. Tokaj 8 €

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:

08.09.2023

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

18 €

Orelletes salades amb truita fumada Pirinea i iogurt (2. u.)

"Orelletes" salades con trucha ahumada Pirinea y yogurt (2. u.)

14 €

Real Caviar Osetra (30gr) amb mantega fumada i pa de pergami

Real Caviar Osetra (30gr) con mantequilla ahumada y pan de pergamino

65 €

Coca d'olivada amb bacallà esqueixat(2. u.)

Coca de olivada con bacalao "esqueixat"(2. u.)

14 €

Ostres Gillardeau al natural (2. u.)

Ostras Gillardeau al natural (2. u.)

12 €

Carpaccio de presa ibèrica fumada amb maduixes eco de Vilaller i formatge

Carpaccio de presa ibérica ahumada con fresas eco de Vilaller y queso

21 €



ENTRANTS

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 melós de sèpia i botifarra negra amb coco i poma

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

21 €

Arròs melós vegetariana de ceps(opció vegana)

Arroz jugoso vegetariano de boletus (opción vegana)

19 €

Tàrtar de tomata amb ventresca de tonyina

Tartar de tomate con ventresca de atún

21 €

Amanida vermella

Ensalada roja

19 €

Cabdells cristal·litzats amb anxoves (4. u.)

Cogollos cristalizados con anchoas (4. u.)

16 €

PEIXOS A LA BRASA

Xuleta de tonyina vermella (parpatana) amb txutney de pinya i "jalapeño"

Chuleta de atún rojo (parpatana) con chutney de piña y jalapeño

25 €

Pop amb puré de patata i vinagreta de fruits secs i tomata

Pop con puré de patata y vinagreta de frutos secos y tomate

22 €

Besuc sencer (650gr.)

Besugo entero (650gr.)

45 €

Cocotxes de bacallà amb samfaina

Cocochas de bacalao con sanfaina

25 €

Ventresca de tonyina vermella salvatge amb salsa romesco

Ventresca de atún rojo salvaje con salsa romesco

27 €

CARNS A LA BRASA

Lingot de peus de porc lacat amb amanida d'adobats

Lingote de pies de cerdo lacado con ensalada de encurtidos

19 €

Espatlla de xai de raça Xisqueta del Pallars amb curri d'ametlles

Paletilla de cordero de raza Xisqueta del Pallars con curry de almendras

20 €

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

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

19 €

Espatlles de conill confitades amb sofregit agredolç de ceba i mostassa

Paletillas de conejo confitadas con sofrito agridulce de cebolla y mostaza

19 €

Txuletó de vaca madurada

Chuletón de vaca madurada

76 €

CARNS

Steak tàrtar de filet de vaca amb mantega especiada i gelat de mostassa

Steak tartar de filete de vaca con mantequilla especiada y helado de mostaza

27 €

Servei de pa artesà elaborat amb massa mare. Servicio de pan artesano elaborado con masa madre.

2,75 € / 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