



**Trufes farcides de nata trufada i terra de xocolata**

Trufas rellenas de nata trufada y tierra de chocolate

8 € | 3 € u

Garnatxa dolça de C. DO Montsant 4 €

**Milfulls de pasta caramel·litzada i crema catalana muntada amb sorbet de fruita de la passió**

Milhojas de pasta caramelizada y crema catalana montada con sorbete de fruta de la pasión

8,5 €

Diznoko 5 puttonyos 2013. Tokaj 8 €

**Suís de xocolata i coco**

Suizo de chocolate y coco

8 €

PX San Emilio Lustau. DO Jerez 5 €

**Babà al rom amb crema de xocolata blanca i passió**

Babá al ron con crema de chocolate blanco y pasión

8,5 €

**Primavera**

Primavera

8 €

Vi de Glass Gewürz. St. Sadurní D'Anoia 7 €

**Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma amb flor d'hibisc i fruits vermells.**

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma, con flor de hibiscus y frutos rojos

8 €

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

**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:**

**24.03.2023**

**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

17 €

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

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

15 €

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

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

14 €

**Caviar Per-sé Baerii Black (20gr/50gr.) amb mantega fumada i pa de pergami**

Caviar Per-sé Baerii Black (50gr.) con mantequilla ahumada y pan de pergamino

44/95 €

**Ostres Gillardeau al natural (2. u.)**

Ostras Gillardeau al natural (2. u.)

12 €

**Terrina de foie gras amb poma en textures**

Terrina de foie gras con manzana en texturas

21 €

**Sepionets amb tirabecs i salsa romesco**

Sepionets con tiravaques y salsa romesco

21 €

**Gambot al ajillo**

Carabinero al “ajillo”

21 €



**Slow Food®**  
community

Cuineres i cuiners  
Km0 de Catalunya

## ENTRANTS

---

### **Amanida de cors de carxofa amb formatge curat, taronja i olivada**

Ensalada de corazones de alcachofa con queso curado, naranja y olivada

**19 €**

### **Caneló de pollastre de corral “La Roquera” amb beixamel trufada**

Canelón de pollo de corral “La Roquera” con bechamel trufada

**19,5 €**

### **Caragols de Ponts a l'estil de la Maria Teresa amb allioli**

Caracoles de Ponts al estilo de María Teresa con alioli

**18 €**

### **Arròs de peus de porc amb carxofes**

Arroz de pies de cerdo con alcachofas

**21 €**

### **Mongeta del ganxet de “Can Casamada” amb cloïsses i safrà**

Judías del ganxet de “Can Casamada” con almejas y azafrán

**21 €**

### **Verdures de temporada saltejades amb ou eco potxe**

Verduras de temporada salteadas con huevo eco poché

**15 €**

## 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 €**

### **Cocotxes de bacallà amb crema de safrà “El tossal de les Garrigues”**

Cocochas de bacalao con crema de azafrán “El tossal de les Garrigues”

**25€**

### **Bacallà Skrei amb salsa verda i favetes**

Bacalao Skrei con salsa verde y habitas

**18 €**

### **Rajada amb olives en textures**

Raya con aceitunas con texturas

**19 €**

### **Llenguado amb espinacs i panses**

Lenguado con espinacas y pasas

**23 €**

## CARNS A LA BRASA

---

### **Lingot de peus de porc lacat amb hummus i adobats**

Lingote de pies de cerdo lacado con hummus y encurtidos

**18 €**

### **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

**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 €**

### **Lletons de vedella amb i salsa d'ostres i galanga**

Mollejas de ternera con salsa de ostras y galanga

**18 €**

### **Llom de cérvol amb quetxup de remolatxa**

Lomo de ciervo con ketchup de remolacha

**24 €**

### **Cabrit (Quart davanter espatlla i costella) (900gr.)**

Cabrito (Cuarto delantero paletilla y costillas) (900gr.)

**56 €**

### **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

**26 €**

### **Txuletó de vaca amb patata mini**

Chuletón de vaca con patata mini

**49 €**

### **Entrecot de vaca amb escalivada**

Entrecot de vaca con escalivada

**17 €**

**Servei de pa artesà elaborat amb massa mare.** Servicio de pan artesano elaborado con masa madre.  
**2,5 € / 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*