



**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 €

**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 9 €

**Suís de xocolata i coco**

Suizo de chocolate y coco

8 €

PX San Emilio Lustau. DO Jerez 5 €

**Primavera**

Primavera

8 €

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

**Pinya colada vegana amb sorbet de coco i rom**

Piña colada vegana con sorbete de coco y ron

7,5 €

**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 €

**Torrada de Santa Teresa amb sorbet d'albercoc i mango**

Torrija con sorbete de albaricoque y mango

8 €

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

**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:**

**26.05.2023**

**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 €

**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 €

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

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

14 €

**Carpaccio de presa ibèrica fumada amb cireres i formatge**

Carpaccio de presa ibèrica ahumada con cerezas y queso

21 €

**Llagostins de la Ràpita a la brasa**

Langostinos de la Ràpita a la brasa

21 €

**Gamba vermella de Tarragona**

Gamba roja de Tarragona

23 €



**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

21 €

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

Caracoles al estilo de Maria Teresa con alioli

19 €

### 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 €

### Arròs melós de sèpia i botifarra negra amb coco i poma

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

21 €

### Amanida de tonyina vermella escabetxada

Ensalada de atún rojo escabechado

19 €

## 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 pilpil

Cocochas de bacalao con pilpil

25 €

### Turbot amb salsa de cítrics

Rodaballo con salsa de cítricos

21 €

### Ventresca de tonyina vermella salvatge

Ventresca de atún rojo salvaje

26 €

### Corball amb crema d'ametlles

Corvina con crema d'almendras

20 €

### 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*

## 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 €

### 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

21 €

### 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

19 €

### Espatilles de conil "Conill Com Cal amb sofregit agredolç de ceba i mostassa

Paletillas de conejo "Conill Com Cal" con sofrito agridulce de cebolla y mostaza

19 €

### Txuletó de vaca (850gr) (Per compartir)

Chuletón de vaca (850gr) (Para compartir)

52 €

### Presca ibèrica tandoori

Presca ibérica tandoori

23 €

### Costellam de cabrit (Per compartir)

Costillar de cabrito (Para compartir)

42 €

### Cuixa de cabrit (Per compartir)

Pierna de cabrito (Para compartir)

45 €

## 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 €

### "Ragout" de cérvol amb carreretes

"Ragout" de ciervo con senderuelas

21 €