



**Rosa d'abril amb iogurt i maduixes**

Rosa de abril con yogurt y fresas  
7,5 €

**Les trufes de xocolata i tòfona negra**

Las trufas de chocolate y trufa negra  
7 € | 2,5 € u.

**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 €

**Suís de xocolata i coco**

Suizo de chocolate y coco  
7,5 €

**Torrada de Santa Teresa amb sorbet de mango**

Torrija con sorbete de mango  
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  
7,5 €

**Roques de xocolata amb el nostre oli d'oliva i sal (4.u)**

Rocas de chocolate con nuestro aceite de oliva y sal (4.u)  
6 €

CONFECCIONEM 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:

**30.04.2021**

**PER COMPARTIR**

**Carpaccio de presa ibèrica fumada amb pesto de remolatxa**

Carpaccio de presa ibérica ahumada con pesto de remolacha  
16 €

**Els nostres makis d'escalivada i sardina fumada amb caviar de truita**

Nuestros makis de escalivada y sardina ahumada con caviar de trucha  
14 €

**Coca de tàrtar d'albergínia amb anxoves (2 u.)**

Coca de tartar de berenjena con anchoas (2 u.)  
10 €

**Espàrrecs blancs eco**

Espárragos blancos eco  
17 €

**Ostro del Delta (4 u.)**

Ostrón del Delta (4 u.)  
20 €

**Navalles al natural**

Navajas al natural  
17 €

## ENTRANTS

---

**Amanida cèsar d'espàrrecs blancs eco**  
Ensalada cesar de espàrrecs blancos eco  
17 €

**Amanida de ventresca amb tirabecs i vinagreta de fruits secs**  
Ensalada de ventresca con tirabeques y vinagreta de frutos secos  
18 €

**Caneló de pollastre ecològic de la Torre d'Erbull amb beixamel trufada**  
Canelón de pollo ecológico de la Torre de Erbull con bechamel trufada  
15 €

**Caragols de Ponts a l'estil de la Maria Teresa amb allioli**  
Caracoles de Ponts al estilo de Maria Teresa con alioli  
14,5 €

**Carxofes saltejades amb cansalada i ou eco potxe**  
Alcachofas salteadas con panceta y huevo eco poché  
15 €

**Arròs de peus de porc i tirabecs**  
Arroz de pies de cerdo y tirabeques  
18 €

**Favetes amb sèpia encebada, botifarra negra i alls tendres**  
Habitas con sepia encebollada, butifarra negra y ajos tiernos  
21 €

**Raviolis casolans de pollastre rostit amb gambes, el seu suc i picada**  
Raviolis caseros de pollo asado con gambas, su jugo y picadillo  
17 €

## PEIXOS

---

**Xuleta de tonyina vermella (parpatana) a la brasa amb escabetx de pastanaga**  
Chuleta de atún rojo (parpatana) a la brasa con escabeche de zanahoria  
23 €

**Ventresca de tonyina vermella a la brasa**  
Ventresca de atún rojo a la brasa  
23 €

**Bacallà Skrei a la brasa**  
Bacalao Skrei a la brasa  
17 €

## CARNS

---

**Llonganissa al brasa amb fricandó de ceps**  
Longaniza a la brasa con "fricandó" de boletus  
16 €

**Txuletó de vaca vella a la brasa (35 dies de maduració) 850gr**  
Chuletón de vaca vieja a la brasa (35 días de maduración) 850gr  
45 €

**Espatlles de conill confitades, a la brasa, amb sofregit agredolç de ceba i mostassa**  
Paletillas de conejo confitadas, a la brasa, con sofrito agridulce de cebolla y mostaza  
17 €

**Lingot de peus de porc lacat a la brasa amb cremós d'albergínia fumada**  
Lingote de pies de cerdo lacado a la parrilla con cremoso de berenjena ahumada  
17 €

**Lletons de vedella a la brasa amb salsa d'ostres i galanga**  
Mollejas de ternera a la brasa con salsa de ostras y galanga  
17 €

**Melós de galta de vedella a la brasa amb puré trufat i salsa de vi de Costers**  
Carrillada de ternera a la brasa con puré trufado y salsa de vino de Costers  
17 €

**Cabrit a la brasa (Quart davanter espatlla i costella)**  
Cabrito a la brasa (Cuarto delantero paletilla y costilla)  
42 €

**Espatlla de xai de raça Xisqueta del Pallars a la brasa amb tirabecs**  
Paletilla de cordero de raza Xisqueta del Pallars a la brasa con tirabeques  
17,5 €

---

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