



Cítrics en textures

Cítricos en texturas

8 €

PAR Naranja. DO Condado de Huelva 4 €

Trufes de xocolata i tòfona negra

Trufas de chocolate y trufa negra

7 € | 2,5 € u

Garnatxa dolça de C. DO Montsant 3 €

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 €

Moscatel J. Ordóñez N°2. DO Alicante 6 €

Suís de xocolata i coco

Suizo de chocolate y coco

7,5 €

Don PX 1990. DO Montilla Moriles 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 €

Beguda casolana fermentada d'hibisc 4 €

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma amb tòfona negra, mel i nous

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma, con trufa negra, miel y nueces

10 €

Sidra de Hielo Bizi-Goxo. Astigarraga 5 €

Assortiment de formatges artesans

Surtido de quesos artesanos

10 €

Sidra de Hielo Bizi-Goxo. Astigarraga 5 €

Pastis de poma de Lleida amb mantecado de vainilla

Pastel de manzana de Lleida con mantecado de vainilla

7,5 €

Diznoko 5 puttonyos 2013. Tokaj 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:

21.01.2022

PER COMPARTIR

Coca d'olivada amb bacallà i taronja (2. u.)

Coca de olivada con bacalao y naranja (2. u.)

12 €

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

Nuestros makis de escalivada y sardina ahumada con caviar de trucha

14 €

Terrina de foie gras amb poma i festucs

Terrina de foie gras con manzana y pistachos

18 €

Cabdells amb ventresca de tonyina i tomata semiseca

Cogollos con ventresca de atún y tomate semiseco

14 €

Capuccino de crema de nyàmeres, foie i tòfona negra (2. u.)

Capuccino de crema de topinambur, foie i trufa negra (2. u.)

16 €

Gamba panxuda de Tarragona "al ajillo"

Quisquilla de Tarragona al ajillo

23 €

ENTRANTS

Carpaccio de presa ibèrica fumada, amb pesto de remolatxa

Carpaccio de presa ibèrica ahumada con pesto de remolacha

17 €

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

Caracoles de Ponts al estilo de María Teresa con alioli

16 €

***Caneló de pollastre ecològic de la Torre d'Erbull amb beixamel trufada**

Canelón de pollo ecológico de la Torre de Erbull con bechamel trufada

17 €

Arròs de calamar, botifarra negra i coco

Arroz de calamar, "butifarra" negra y coco

18 €

Carxofes amb cansalada i ou eco potxe amb tòfona negra

Alcachofas con panceta y huevo eco poché con trufa negra

19 €

Tiradito de llobarro salvatge i gamba panxuda amb carabassa

Tiradito de lubina salvaje y quisquilla con calabaza

21 €

PEIXOS A LA BRASA

Bacallà Skrei a la brasa amb salsa verda

Bacalao Skrei a la brasa con salsa verde

17 €

Xuleta de tonyina vermella (parpatana) amb escabetx de pastanaga

Chuleta de atún rojo (parpatana) con escabeche de zanahoria

24 €

Llobarro salvatge amb espinacs

Lubina salvaje con espinacas

22 €

CARNS A LA BRASA

Lingot de peus de porc lacat amb amanida d'adobats

Lingote de pies de cerdo lacado con ensalada de encurtidos

17 €

Melós de galta de vedella amb salsa de vi de Costers i tòfona negra

Carrillada de ternera con salsa de vino de Costers trufa negra

22 €

Espatlla de xai de raça Xisqueta del Pallars amb espelta petita

Paletilla de cordero de raza Xisqueta del Pallars con espelta pequeña

18 €

Costella de porc amb salsa barbacoa i patates al romani

Costilla de cerdo con salsa barbacoa y patatas al romero

17 €

Lletons de vedella amb salsa d'ostres i galanga

Mollejas de ternera con salsa de ostras y galanga

17 €

***Llom de cérvol amb salsa de foie**

Lomo de ciervo con salsa de foie

24 €

Espatlles de conill confitades amb sofregit agredolç de ceba i mostassa

Paletillas de conejo confitadas con sofrito agri dulce de cebolla y mostaza

17 €

*Suplement de tòfona negra. Suplemento de trufa negra.

7 € / (5 grs aprox.)

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.