

Trufes de xocolata i tòfona negra

Trufas de chocolate y trufa negra

8 € | 3 € u

Garnatxa dolça de C. DO Montsant 4 €

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 €

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

Suís de xocolata i coco

Suizo de chocolate y coco

8 €

Don PX 1999. DO Montilla Moriles 7 €

Assortiment de formatges artesans

Surtido de quesos artesanos

10 €

Sidra de hielo Bizi-Goxo, Euskal Herria 7 €

Cheesecake gelat amb maduixes

Cheesecake helado con fresas

8 €

Beguda casolana fermentada d'hibisc 4 €

Rosa d'Abril de remolatxa amb maduixes i iogurt

Rosa de Abril de remolacha con fresas y yogurt

8 €

Estate Gewürz. Dulce. DO Somontano 6€

Torrada de Santa Teresa amb sorbet de coco i rom

Torrija con sorbete de coco y ron

8 €

Diznoko 5 puttonyos 2013. Tokaj 8 €

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:

13.05.2022

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

16 €

Terrina de foie gras amb poma i festucs

Terrina de foie gras con manzana y pistachos

21 €

Carpaccio de presa ibèrica fumada amb mató i maduixes

Carpaccio de presa ibérica ahumada con requesón y fresas

19 €

Coca de olivada amb bacallà esqueixat i taronja (2. u.)

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

12 €

Espàrrecs blancs eco al natural (6. u.)

Espárragos blancos eco al natural (6. u.)

18 €

Canyuts del Delta al natural

"Canyuts" del Delta al natural

22 €

ENTRANTS

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

Caracoles de Ponts al estilo de María Teresa con alioli

18 €

Caneló de pollastre de corral "La Roquera" amb beixamel trufada

Canelón de pollo de corral "La Roquera" con bechamel trufada

19 €

Amanida cèsar d'espàrrecs blanc eco amb magret fumat

Ensalada cesar de espárragos blanco eco con magret ahumado

22 €

Pasta primavera amb verdures de temporada i múrgoles a la crema de foie

Pasta primavera con verduras de temporada y colmenillas a la crema de foie

22 €

Carxofes de Lleida amb cansalada i ou eco potxe

Alcachofas de Lleida con panceta y huevo eco poché

18 €

Raviolis casolans de pollastre rostit amb gambes, el seu suc i picada

Raviolis caseros de pollo asado con gambas, su jugo y picadillo

18 €

PEIXOS A LA BRASA

Xuleta de tonyina vermella (parpatana) amb escabetx de pastanaga

Chuleta de atún rojo (parpatana) con escabeche de zanahoria

25 €

Cocotxes de bacallà amb romesco

Cocochas de bacalao con romesco

23 €

Turbot amb amb escabetx de pinyes d'avet

Rodaballo con escabeche de piñas de abeto

21 €

Llagostins de Sant Carles

Langostinos de Sant Carles

26 €

CARNS A LA BRASA

Lingot de peus de porc lacat amb amanida d'adobats

Lingote de pies de cerdo lacado con ensalada de encurtidos

18 €

Espatlla de xai de raça Xisqueta del Pallars amb espelta petita

Paletilla de cordero de raza Xisqueta del Pallars con espelta pequeña

18 €

Melós de galta de vedella amb puré trufat i salsa de murgures

Carrillada de ternera con puré trufado y salsa de colmenillas

22 €

Lletons de vedella amb salsa d'ostres i galanga

Mollejas de ternera con salsa de ostras y galanga

18 €

"Conill Com Cal" en dos coccions amb sofregit agredolç de ceba i mostassa

Conejo, "Conill Com Cal" en dos cocciones con sofrito agridulce de cebolla y mostaza

18 €

Magret d'ànec amb poma en textures i especies

Magret de pato con manzana en texturas y especias

20 €

Presca 100% ibèrica al estil tandoori amb pesto de remolatxa

Presca 100% ibérica al estilo tandoori con pesto de remolacha

22 €

Costella de porc amb salsa barbacoa i patates al romani

Costilla de cerdo con salsa barbacoa y patatas al romero

18 €

Foie fresc d'ànec amb carxofes i taronja

Foie fresco de pato con alcachofas y naranja

24 €

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.