



**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 maduixetes de Lleida**

Cheesecake helado con fresitas de Lleida

8 €

**Beguda casolana fermentada d'hibisc 4 €**

**Torrada de Santa Teresa amb sorbet de cirera**

Torrija con sorbete de cereza

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 €**

**Escuma de pinya colada amb sorbet de coco i rom**

Espuma de piña colada con sorbete de coco y ron

6 €

**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:**

**27.05.2022**

**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 €

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

Ostras al natural (2. u.)

10 €

## 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

Ensalada cesar de espárragos blanco eco

22 €

### Arròs de peus de porc amb carreretes

Arroz de pies de cerdo con senderuelas

19 €

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

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

18 €

### Bolets de castanyer eco amb cansalada i ou eco potxe

Setas de castaño eco con panceta y huevo eco poché

20 €

## 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 emulsió d'herbes

Cocochas de bacalao con emulsión de hierbas

23 €

### Llenguado amb salsa menier

Lenguado con salsa menier

21 €

### Llamàntol blau gratinat amb mantega d'alls

Bogavante azul gratinado con mantequilla de ajos

68 €/kg

## 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 vi de Costers

Carrillada de ternera con puré trufado y salsa de vino de Costers

18 €

### 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 €

### Costella de porc amb salsa barbacoa i shitake

Costilla de cerdo con salsa barbacoa y shitake

18 €

### Preses 100% ibèrica al estil tandoori amb pesto de remolatxa

Preses 100% ibérica al estilo tandoori con pesto de remolacha

22 €

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.*