

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

12 €

Sidra de hielu Bizi-Goxo, Euskal Herria 7 €

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 €

Cheesecake gelat amb maduixes

Cheesecake helado con fresas

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 €

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:

17.06.2022

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

17 €

Terrina de foie gras amb poma i festucs

Terrina de foie gras con manzana y pistachos

21 €

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 €

Gaspatxo de cireres amb vermut i gilda

Gaspacho de cerezas con vermut y gilda

7 €

Cabdells cristal·litzats amb tomates semi-seques i ventresca de tonyina (4. u.)

Cogollos cristalizados con tomates semisecos y ventresca de atún (4. u.)

16 €

Gamba vermella amb sofregit de ceba i curry

Gamba roja con sofrito de cebolla y curry

24 €

ENTRANTS

Carpaccio de presa ibèrica fumada amb mató i maduixes

Carpaccio de presa ibèrica ahumada con requesón y fresas

19 €

Amanida de síndria, anxoves i burrata

Ensalada de sandia, anchoas y burrata

21 €

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 €

Arròs de peus de porc amb carreretes

Arroz de pies de cerdo con senderuelas

21 €

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

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

21 €

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 €

Llenguado amb salsa menier

Lenguado con salsa menier

21 €

Llamàntol blau gratinat amb mantega d'alls

Bogavante azul gratinado con mantequilla de ajos

39 € (450gr)

Turbot salvatge amb salsa de cítrics

Rodaballo salvaje con salsa de cítricos

24 €

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 €

Presa de porc 100% ibèric satay amb verdures

Presa de cerdo 100% ibérico satay con verduras

21 €

Cabrit (Quart davanter espatlla i costella)

Cabrito (Cuarto delantero paletilla y costillas)

52 €

Costella de porc amb salsa barbacoa i pesto de remolatxa

Costilla de cerdo con salsa barbacoa y pesto de remolacha

18 €

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

2 € / persona

Inform'ns si és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, i adaptarem la nostra proposta a les seves necessitats.

Informenos si es alérgico o intolerante a algún alimento, y adaptaremos nuestra propuesta a sus necesidades.