

**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 hielo Bizi-Goxo, Euskal Herria 7 €**

**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 €**

**Cheesecake gelat amb maduixes**

Cheesecake helado con fresas

8 €

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

**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:**

**01.07.2022**

---

**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 €

**Carpaccio de presa ibèrica fumada amb mató i maduixes**

Carpaccio de presa ibérica ahumada con requesón y fresas

19 €

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

Ostras al natural (2. u.)

12 €

**Gaspatxo de cireres amb vermut i gilda**

Gazpacho de cerezas con vermut y gilda

7 €

**Flors de carabassó eco, farcides amb brandada de bacallà (3. u.)**

Flores de calabacín eco, rellenas de brandada de bacalao (3. u.)

17 €

**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 €

## ENTRANTS

---

**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 €**

**Saltejat de verdures i bolets amb cansalada i ou eco potxe**  
Salteado de verduras y setas con panceta y huevo eco poché  
**17 €**

## PEIXOS A LA BRASA

---

**Xuleta de tonyina vermella (parpatana) amb escabetx de pastanaga**  
Chuleta de atún rojo (parpatana) con escabeche de zanahoria  
**25 €**

**Bacallà amb samfaina**  
Bacalao con sanfaina  
**25 €**

**Tonyina vermella**  
Atún rojo  
**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 €**

**Costella de porc amb salsa barbacoa i pesto de remolatxa**  
Costilla de cerdo con salsa barbacoa y pesto de remolacha  
**18 €**

**Steak tàrtar de filet de vaca amb mantega especiada i gelat de mostassa**  
Steak tartar de solomillo de vaca con mantequilla especiada y helado de mostaza  
**26 €**

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