

**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 gelat de vainilla**

Milhojas de pasta caramelizada y crema catalana montada con helado de vainilla

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 €**

**Torrada de Santa Teresa amb sorbet de mango**

Torrija con sorbete de mango

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 €

**Fruita de pinyol cristal·litzada amb sorbet d'albercoc i sopa d'ametlles fermentada**

Fruta de hueso cristalizada con sorbete de albaricque y sopa de almendras fermentada

8 €

**Vino de misa. De Muller. Tarragona 4 €**



**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:**

**05.08.2022**

**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 €

**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 €

**Coca d'olivada amb anxova i tàrtar de tomata (2. u.)**

Coca de olivada con anchoa y tartar de tomate (2. u.)

14 €

**Ostres amb escuma de fino (2. u.)**

Ostras con espuma de fino (2. u.)

12 €

**Foie gras micuit amb compota de poma**

Foie gras micuit con compota de manzana

18 €

**Escamarlans amb ceba i curri**

Cigalas con cebolla y curry

18 €

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

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

17 €

## ENTRANTS

---

### **Carpaccio de presa ibèrica fumada amb pesto de remolatxa**

Carpaccio de presa ibèrica ahumada con pesto de remolacha

19 €

### **Amanida de tomata en textures i ventresca**

Ensalada de tomate en texturas y ventresca

18 €

### **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 calamar, botifarra negra i coco**

Arroz de calamar, "butifarra" negra y coco

20 €

### **Tàrtar de peix espasa i gamba blanca**

Tartar de pez espada y gamba blanca

21 €

## PEIXOS A LA BRASA

---

### **Xuleta de tonyina vermella (parpatana) amb escabetx de pastanaga**

Chuleta de atún rojo (parpatana) con escabeche de zanahoria

25 €

### **Gamba blanca de Tarragona**

Gamba blanca de Tarragona

21 €

### **Turbot amb salsa de cítrics**

Rodaballo con salsa de cítricos

21 €

### **Llom de bacallà dessalat a casa amb samfaina**

Lomo de bacalao desalado en casa con sanfaina

24 €

### **Llobarro amb salsa romesco**

Lubina con salsa romesco

24 €

### **Emperador marinat amb tomata i adobats**

Emperador marinado con tomate y encurtidos

23 €

## 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 patates mini i verdures**

Paletilla de cordero de raza Xisqueta del Pallars con patatas pequeñas y verduras

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

19 €

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

Conejo "Conill Com Cal" en dos cocciones con sofrito agri dulce de cebolla y mostaza

18 €

### **Costella de porc amb salsa barbacoa**

Costilla de cerdo con salsa barbacoa

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 €

### **Cuixa de cabrit amb escalivada**

Pierna de cabrito con escalivada

39 €

### **Presa ibèrica amb marinada satay d'ametlles**

Presa ibérica con marinada satay de almendras

19 €

**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.*