

**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 €**

**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

7,5 €

**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 cirera i sopa d'ametlles fermentada**

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

8 €

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

**Torrada de Santa Teresa amb crema de flor de taronger i sorbet de carabassa**

Torrija con crema de azahar y sorbete de calabaza

8 €

**Diznoko 5 puttonyos 2013. Tokaj 8 €**

**Figues amb formatge**

Higos con queso

8 €

**Taylor's Tawny 10 years. Porto 7 €**



**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:**

**16.09.2022**

---

**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 €

**Coca d'olivada amb bacallà i romesco (2. u.)**

Coca de olivada con bacalao y romesco (2. u.)

14 €

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

Ostras Guillerdeau al natural (2. u.)

12 €

**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 €

**Carpaccio de ceps amb figues i formatge serrat de Corroncui**

Carpaccio de boletus con higos y queso serrat de Corroncui

19 €

**Pebrot del Peronet d'Ager fregit amb escames de sal**

Pimiento del Peronet d'Ager frito con escamas de sal

10 €

**Gamba Vermella de Tarragona**

Gamba Roja de Tarragona

23 €

**Ceps a la brasa**

Boletus a la brasa

24 €

## ENTRANTS

---

**Carpaccio de presa ibèrica fumada amb maduixes ecològiques de Vilaller i festuc**  
Carpaccio de presa ibèrica ahumada con fresas ecológicas de Vilaller y pistachos  
**19 €**

**Amanida de maduixes ecològiques de Vilaller amb anxoves i burrata**  
Ensalada de fresas ecológicas de Vilaller con 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 ecològic de la Torre d'Erbull amb beixamel trufada**  
Canelón de pollo ecológico de la Torre de Erbull con bechamel trufada  
**19 €**

**Arròs de calamar, botifarra negra i coco**  
Arroz de calamar, "botifarra" negra y coco  
**20 €**

**Bolets amb cansalada i ou eco potxe**  
Setas con panceta y huevo eco poché  
**22 €**

## PEIXOS A LA BRASA

---

**Pagell amb emulsió d'orio**  
Pagel con emulsión de orio  
**21 €**

**Llom de bacallà dessalat a casa amb crema de safra "El tossal de les Garrigues" i porros escalivats**  
Lomo de bacalao desalado en casa con crema de azafrán "El tossal de les Garrigues" y puerros escalivados  
**25 €**

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

**Cocotxes de bacallà amb romesco**  
Cocochas de bacalao con romesco  
**23 €**

**Virrei sencer**  
Virrey entero  
**60 €/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  
**19 €**

**"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 €**

**Costellam de cabrit amb escalivada**  
Costillar de cabrito con escalivada  
**22 €**

**Xuleta de porc ibèric amb samfaina**  
Chuleta de cerdo ibérico con sanfaina  
**16 €**

**Steak tàrtar de vaca amb mantega especiada i gelat de mostassa**  
Steak tartar de vaca con mantequilla especiada y helado de mostaza  
**24 €**

**Servei de pa artesà elaborat amb massa mare.** Servicio de pan artesano elaborado con masa madre.  
**2,5 € / 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.*