

**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 €

**Gelat de formatge fresc amb figues i bescuit esponjós d'ametlla**

Helado de queso fresco con higos y bizcocho esponjoso de almendra

8 €

Taylor's Tawny 10 years. Porto 7 €

**Pastis de poma "de cal Fontova" amb gelat de fava tonka**

Pastel de manzana "de cal Fontova" con helado de haba tonka

8 €

Diznoko 5 puttonyos 2013. Tokaj 8 €



**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:**

**30.09.2022**

**PER COMPARTIR**

---

**Tàrtar de tonyina amb alvocat i maionesa picant**

Tartar de atún con aguacate y mayonesa picante

21 €

**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 brandada de bacallà i romesco(2. u.)**

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

14 €

**Carpaccio de presa ibèrica fumada amb maduixes eco de Vilaller i festucs**

Carpaccio de presa ibérica ahumada con fresas eco de Vilaller y pistachos

19 €

**Escopinyes a la brasa**

Berberechos a la brasa

19 €

**Rovellons amb vel de cansalada i vinagreta de fruits secs i tomata**

Níscalos con velo de panceta y vinagreta de frutos secos y tomate

22 €

## ENTRANTS

---

### **Amanida de maduixes ecològiques de Vilaller amb anxoves i burrata**

Ensalada de fresas ecològiques 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 peus de porc amb rovellons**

Arroz de pies de cerdo con níscalos

22 €

### **Rovellons amb cansalada i ou eco potxe**

Níscalos con panceta y huevo eco poché

19 €

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

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

21 €

## PEIXOS A LA BRASA

---

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

Chuleta de atún rojo (parpatana) de Balfegó con escabeche de zanahoria

25 €

### **Turbot amb fals arròs de peix**

Rodaballo con arroz falso de pescado

21 €

### **Pagell amb crema de safrà "El tossal de les Garrigues" i mongetes verdes**

Pagel con crema de azafrán "El tossal de les Garrigues" y judías verdes

22 €

## 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 fricandó de llanegues**

Carrillada de ternera con fricando de llanegas

22 €

### **"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 vaca amb mantega especiada i gelat de mostassa**

Steak tartar de vaca con mantequilla especiada y helado de mostaza

24 €

### **Txuletó de vaca madurat amb escalivada**

Chuletón de vaca madurada con escalivada

70 €

### **Xuleta de porc ibèric amb txutney de pinya i "jalapeño"**

Chuleta de cerdo ibérico con chutney de piña y jalapeño

18 €

### **Lletons de vedella amb salsa d'ostres i galanga**

Mollejas de ternera con salsa de ostras y galanga

18 €

**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.*