

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 €

PX San Emilio Lustau. DO Jerez 5 €

Gelat de formatge fresc amb fruita de tardor i bescuit esponjós d'ametlla

Helado de queso fresco con fruta de otoño y bizcocho esponjoso de almendra

8 €

Taylor's Tawny 10 years. Porto 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 €

Cítrics en textures

Cítricos en texturas

8,5 €

PAR Naranja. DO Condado de Huelva 4 €



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:

11.11.2022

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 brandada de bacallà i romesco (2. u.)

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

14 €

Cabdells cristal·litzats amb tomates semi-seques anxoves (4. u.)

Cogollos cristalizados con tomates semisecos y anchoas (4. u.)

16 €

Foie gras micuit amb poma amb textures

Foie gras micuit con manzana en texturas

18 €

Croquetes de camaró i gamba amb allioli de safrà El tossal de les Garrigues" (4. u.)

Croquetas de camarón y gamba con alioli de azafrán "El tossal de les Garrigues" (4. u.)

16 €

Ostres Gillardeau amb escuma de poma i fonoll (2. u.)

Ostras Gillardeau con espuma de manzana y hinojo (2. u.)

12 €

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 €



Slow Food®
community

Cuineres i cuiners
Km0 de Catalunya

ENTRANTS

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 camagrocs

Arroz de pies de cerdo con rebozuelo

23 €

Bolets amb cansalada i ou eco potxe

Setas con panceta y huevo eco poché

19 €

PEIXOS A LA BRASA

Tonyina vermella salvatge amb escabetx de camagrocs

Atún rojo salvaje con escabeche de rebozuelos

25 €

Escopinyes/Navalles Gallegues

Berberecho/Navajas Gallegas

22 €

Llagostins de la Ràpita

Langostinos de la Ràpita

21 €

Peix mantega amb marinada oriental

Pez mantequilla con marinada oriental

19 €

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 salsa de vi de Costers i puré trufat

Carrillada de ternera con salsa de vino de Costers y puré trufado

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 €

Steak tàrtar d'entrecot de vaca amb mantega especiada i gelat de mostassa

Steak tartar de entrecote de vaca con mantequilla especiada y helado de mostaza

24 €

Costella de porc amb salsa barbacoa i kimchi

Costilla de cerdo con salsa barbacoa y kimchi

18 €

Txuletó de vaca madurada amb escalivada

Chuletón de vaca madurada con escalivada

70 €

Llom de cérvol amb la seva salsa i codony

Lomo de ciervo con su salsa y membrillo

23 €

Llonganissa amb bolets i salsa de carn

Longaniza con setas y salsa de carne

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.