



Trufes farcides de nata trufada i terra de xocolata

Trufas rellenas de nata trufada y tierra de chocolate

8 € | 3 € u

Garnatxa dolça de C. DO Montsant 4 €

Milfulls de pasta caramel-litzada i crema catalana muntada amb sorbet de fruita de la passió

Milhojas de pasta caramelizada y crema catalana montada con sorbete de fruta de la pasión

8,5 €

Diznoko 5 puttonyos 2013. Tokaj 8 €

Suís de xocolata i coco

Suizo de chocolate y coco

8 €

PX San Emilio Lustau. DO Jerez 5 €

Cítrics en textures

Cítricos en texturas

8,5 €

PAR Naranja. DO Condado de Huelva 4 €

Torrada de Santa Teresa amb sorbet de coco i rom

Torrija con sorbete de coco y ron

8 €

Vino de misa. De Muller. Tarragona 4 €

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 €

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma amb tòfona negra, mel i nous

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma, con trufa negra, miel y nueces

12 €

A.J. Adam 2018. Riesling Spätlese. Mosel 7 €

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:

20.01.2023

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 €

Capuccino de crema de nyàmeres amb escuma de pernil (2. u.)

Capuccino de crema de tupinambo con espuma de jamón (2. u.)

12 €

Ostres Gillardeau al natural (2. u.)

Ostras Gillardeau al natural (2. u.)

12 €

Carpaccio de presa ibèrica fumada amb pesto de remolatxa

Carpaccio de presa ibérica ahumada con pesto de remolacha

19 €

Calçots en tempura de cendra amb romesco (6. u.)

“Calçots” en tempura de ceniza con romesco (6.u.)

12 €

Llagostins de la Ràpita

Langostinos de la Ràpita

22 €

ENTRANTS

Amanida de cors de carxofa amb formatge curat i taronja

Ensalada de corazones de alcachofa con queso curado y naranja

21 €

***Caneló de pollastre ecològic de la Torre d'Erbull amb beixamel trufada**

Canelón de pollo ecológico de la Torre de Erbull con bechamel trufada

19,5 €

Caragols de Ponts a l'estil de la Maria Teresa amb allioli

Caracoles de Ponts al estilo de María Teresa con alioli

18 €

***Arròs de peus de porc amb carxofa**

Arroz de pies de cerdo con alcachofa

21 €

***Carxofes amb cansalada i ou eco potxe**

Alcachofas 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 €

Mongeta del ganxet de "Can Casamada" amb cloïsses i safrà

Judías del ganxet de "Can Casamada" con almejas y azafrán

21 €

PEIXOS A LA BRASA

Xuleta de tonyina vermella (parpatana) amb txutney de pinya i "jalapeño"

Chuleta de atún rojo (parpatana) con chutney de piña y jalapeño

25 €

Turbot amb crema de safrà "El tossal de les Garrigues"

Rodaballo con crema de azafrán "El tossal de les Garrigues"

21 €

Cocotxes de bacallà amb espinacs i panses

Cocochas de bacalao con espinacas y pasas

23 €

Besuc sencer

Besugo entero

25 €

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 cous-cous

Paletilla de cordero de raza Xisqueta del Pallars con cous-cous

20 €

Melós de galta de vedella amb salsa de vi de Costers, puré trufat i tòfona negra de la Conca

Carrillada de ternera con salsa de vino de Costers, puré trufado y trufa negra de la Conca

23 €

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

"Conill Com Cal" en dos cocciones con sofrito agridulce de cebolla y mostaza

18 €

Steak tàrtar amb mantega especiada i gelat de mostassa

Steak tartar con mantequilla especiada y helado de mostaza

24 €

Txuletó de vaca amb patata mini

Chuletón de vaca con patata mini

50 €/ Kg

Lletons de vedella amb salsa d'ostres i galanga

Mollejas de ternera con salsa de ostras y galanga

18 €

Terrina de cérvol amb tòfona negra de la Conca i salsa de foie

Terrina de ciervo con trufa negra de la Conca y salsa de foie

26 €

***Suplement de tòfona negra de la Conca**

Suplemento de trufa negra de la Conca

7 €

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