



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 €

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 €

La nostra taronja tropical caramel·litzada amb xocolata blanca, mango i passió

Nuestra naranja tropical caramelizada con chocolate blanco, mango y pasión

8,5 €

Moscatel J. Ordóñez N°2. DO Málaga 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:

16.02.2023

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 €

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

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

12 €

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

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

15 €

Orelletes salades amb truita fumada Pirinea, esturió i iogurt (2. u.)

"Orelletes" salades con trucha ahumada Pirinea, esturión y yogurt (2. u.)

14 €

Caviar Per-sé Baerii Black (20gr.) amb mantega fumada i pa de pergamí

Caviar Per-sé Baerii Black (20gr.) con mantequilla ahumada y pan de pergamino

44 €

Garoines amb tàrtar de gamba (2. u.)

Erizos con tartar de gamba (2. u.)

14 €

ENTRANTS

Amanida de cors de carxofa amb formatge curat, taronja i olivada

Ensalada de corazones de alcachofa con queso curado, naranja y olivada

23 €

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 sèpia i botifarra negra amb coco i poma

Arroz de sèpia y "butifarra" negra con coco y manzana

21 €

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

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

21 €

Cremós de coliflor amb cansalada del coll, ou eco potxe i caviar

Cremoso de coliflor con papada, huevo eco poché y caviar

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 €

Bacallà Skrei amb salsa verda

Bacalao Skrei con salsa verde

20 €

Virrei sencer (800 gr.)

Virrey entero (800 gr.)

56 €

CARNS A LA BRASA

Espatlla de xai de raça Xisqueta del Pallars amb curri d'ametlles i nyameres

Paletilla de cordero de raza Xisqueta del Pallars con curry de almendras y tupinambo

20 €

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

19 €

"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 €

Txuletó de vaca amb patata mini

Chuletón de vaca con patata mini

55 €/ Kg

Lletons de vedella amb i salsa d'ostres i galanga

Mollejas de ternera con salsa de ostras y galanga

18 €

Llom de cérvol amb trinxat i salsa de foie

Lomo de ciervo con "trinxat" y salsa de foie

24 €

Steak tàrtar amb mantega especiada i gelat de mostassa

Steak tartar con mantequilla especiada y helado de mostaza

24 €

Costella de porc lacada al estil tailandès

Costilla de cerdo lacada al estilo tailandés

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