

**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 €

**Savarín al rom amb crema de xocolata blanca i passió**

Savarín al ron con crema de chocolate blanco y pasión

8,5 €



**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:**

**10.03.2023**

---

**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 €

**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 i iogurt (2. u.)**

“Orelletes” salades con trucha ahumada Pirinea y yogurt (2. u.)

14 €

**Carpaccio de presa ibèrica fumada amb pesto de remolatxa**

Carpaccio de presa ibérica ahumada con pesto de remolacha

19 €

**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 €

**Sepionets a la planxa**

Sepionets a la plancha

21 €

**Gambot a la brasa**

Carabinero a la brasa

10 € u

## 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 de corral "La Roquera" amb beixamel trufada**

Canelón de pollo de corral "La Roquera" 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 carxofes**

Arroz de pies de cerdo con alcachofas

**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 €**

### **Llenguado amb espinacs i panses**

Lenguado con espinacas y pasas

**25 €**

### **Bacallà Skrei amb salsa verda**

Bacalao Skrei con salsa verde

**18 €**

## CARNS A LA BRASA

---

### **Lingot de peus de porc lacat amb adobats**

Lingote de pies de cerdo lacado con cremoso de berengena y encurtidos

**18 €**

### **Espatlla de xai de raça Xisqueta del Pallars**

Paletilla de cordero de raza Xisqueta del Pallars

**20 €**

### **Melós de galta de vedella amb salsa de vi de Costers i puré truffat**

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 €**

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

Mollejas de ternera con salsa de ostras y galanga

**18 €**

### **Llom de cérvol amb quetxup de remolatxa**

Lomo de ciervo con ketchup de remolacha

**24 €**

### **Steak tàrtar de filet de vaca amb mantega especiada i gelat de mostassa**

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

**26 €**

### **Filet de vaca amb salsa de foie**

Filete de vaca con salsa de foie

**26 €**

### **Cabrit (Quart davanter espatlla i costella) (900gr.)**

Cabrito (Cuarto delantero paletilla y costillas) (900gr.)

**56 €**

**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**