



Paraguayos amb granissat de sangria i cruixent d'ametlla

Paraguayos con granizado de sangria i crujiente de almendra

7,5 €

Cheescake gelat amb maduixes i gerds eco de Vilaller

Cheescake helado con fresas y frambuesas eco de Vilaller

8 €

Les trufes de xocolata i tòfona negra

Las trufas de chocolate y trufa negra

7 € | 2,5 € u.

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 €

Suís de xocolata i coco

Suizo de chocolate y coco

7,5 €

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma amb tòfona d'estiu, mel i nous.

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

9 €

Torrada de Santa Teresa amb sorbet de coco i rom

Torrija con sorbete de coco y ron

7,5 €

Assortiment de formatges artesans del Pirineu

Surtido de quesos artesanos del Pirineo

10 €

CONFECCIONEM 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:

16.07.2021

PER COMPARTIR

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

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

17 €

Els nostres makis d'escalivada i sardina fumada amb caviar de truita

Nuestros makis de escalivada y sardina ahumada con caviar de trucha

14 €

"Taco" de cabrit de raça Catalana amb espècies i salsa de iogurt i menta (2 u.)

"Taco" de cabrito de raza Catalana con especies y salsa de yogur y menta (2 u.)

9 €

Coca-pizza d'albergínia blanca amb formatge Casa Mateu tou i tòfona d'estiu

Coca-pizza de berenjena blanca con queso Casa Mateu blando y trufa de verano

19 €

Flors de carabassó eco, farcides amb brandada de bacallà (6.u.)

Flores de calabacín eco, rellenas de brandada de bacalao (6.u.)

16 €

ENTRANTS

Tàrtar de tomata amb tonyina curada i maionesa de txipotle

Tartar de tomate con atún curado i mayonesa de txipotle
16 €

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

Caracoles de Ponts al estilo de María Teresa con allioli
15 €

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

Raviolis caseros de pollo asado con gambas, su jugo y picadillo
17 €

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

Canelón de pollo ecológico de la Torre de Erbull con bechamel trufada
16 €

Arròs de peus de porc amb tòfona d'estiu

Arroz de pies de cerdo con trufa de verano
19 €

Saltejat de calamrset amb rossinyols, verdures, cigrons i salsa romesco

Salteado de chipirones con rebozuelos, verduras, garbanzos y salsa romesco
21 €

PEIXOS A LA BRASA

Xuleta de tonyina vermella (parpatana) amb escabetx de pastanaga

Chuleta de atún rojo (parpatana) con escabeche de zanahoria
23 €

Cocotxes de bacallà amb salsa samfaina

Cochas de bacalao con salsa sanfaina
19 €

Llobarro amb algues i tomata

Lubina con algas y tomate
24 €

CARNS A LA BRASA

Cuixa de cabrit de raça Catalana amb puré trufat (2-3 persones)

Pierna de cabrito de raza Catalana con puré trufado (2-3 personas)
52 €

Lingot de peus de porc lacat amb amanida d'adobats

Lingote de pies de cerdo lacado con ensalada de encurtidos
17 €

Lletons de vedella amb salsa d'ostres i galanga

Mollejas de ternera con salsa de ostras y galanga
17 €

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 foie

Carrillada de ternera con salsa de foie
19 €

Costella de porc amb salsa barbacoa i cabdell a la brasa

Costilla de cerdo con salsa barbacoa y cogollo a la brasa
17 €

Espatlles de conill confitades amb sofregit agredolç de ceba i mostassa

Paletillas de conejo confitadas con sofrito agri dulce de cebolla y mostaza
17 €

Preses ibèrica tandoori amb api-rave

Preses ibérica tandoori con apio-nabo
18 €

Servei de pa artesà elaborat amb massa mare.

Servicio de pan artesano elaborado con masa madre.
2 € / 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.