

Assortiment de formatges artesans de la terra

Surtido de quesos artesanos de la tierra

15 €

Sidra de Hielo Bizi-Goxo. Astigarraga 5 €

Pastís de formatge “Mas d’Eroles” amb sorbet de gerds

Pastel de queso “Mas d’Eroles” com sorbete de frambuesa

9 €

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

Suís de xocolata i coco

Suizo de chocolate y coco

9 €

Taylor’s 10 years old tawny.Oporto 7 €

Trufes farcides de nata trufada i terra de xocolata (4. u.)

Trufas rellenas de nata trufada y tierra de chocolate (4. u.)

8 € | 2 €/u

PX San Emilio Lustau. DO Jerez 5 €

“Bunyicaos”: Bunyols farcits de crema de xocolata amb avellanes

“Buñicaos”: Buñuelos rellenos de crema de chocolate con avellanes

8 €

Garnatxa dolça de C. DO Montsant 4 €

Torrada de Santa Teresa amb sorbet de mango

Torrija con sorbete de mango

9,5 €

Sauternes château Laribotte 5€

Tartaleta amb préssec confitat i mascarpone

Tartaleta con melocotón confitado y mascarpone

9,5 €

Sitta pereiras. Pontevedra 7 €

Pastís de préssec confitat amb “mantecado” de vainilla

Pastel de melocotón confitado con mantecado de vainilla

9 €

Diznoko 5 puttonyos. Tokaj 9 €

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:

24.10.2025

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

20 €

Sandvitx de foie amb taronja cristal·litzada i Sauternes Château Laribotte

Sándwich de foie con naranja cristalizada y Sauternes Château Laribotte

9 €

Coca d’olivada amb tàrtar de tomata i ventresca (2. u.)

Coca de olivada con tartar de tomate y ventresca (2. u.)

18 €

Taco de pollastre rostit amb gambes i salsa picant (2. u.)

Taco de pollo asado con gambas y salsa picante (2. u.)

18 €

Bombo cruixent de brandada de bacallà amb txutney de pebrot escalivat (4. u.)

Bombón crujiente de brandada de bacalao con chutney de pimiento asado (4. u.)

18 €

Ostres catalanes Sant Lluís (4. u.)

Ostras catalanas Sant Lluís (4. u.)

18 €

Gamba vermella a la brasa

Gamba roja ala brasa

24 €

Tàrtar de ventresca de tonyina vermella a l’estil mediterrani

Tartar de ventresca de atún rojo al estilo mediterráneo

29 €

ENTRANTS

Amanida vermella de fruita de tardor

Ensalada roja de fruta de otoño

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

22 €

Caragols a la gormanda cruixent amb allioli

Caracoles a la gormanta crujiente con “allioli”

20 €

Arròs de sèpia i botifarra negra amb coco i poma

Arroz de sèpia y “butifarra” negra con coco y manzana

23 €

Camagrocs amb cansalada del coll i ou eco “Codi-0” potxe

Rebozuelos con papada y huevo eco “Codi-0” poché

23 €

PEIXOS A LA BRASA

Peix llimona sencer

Pez limon entero

42 €

Peix llimona amb salsa de cítrics

Pez limon con salsa de cítricos

23 €

Virrei sencer

Virrey entero

79 €/Kg

Ventresca de tonyina vermella amb marinada oriental

Ventresca de atún rojo con marinada oriental

32 €

Pop amb “mojo picón”, ametlles i puré de patata

Pulpo con “mojo picón”, almendras y pure de patata

29 €

Xuleta de tonyina vermella (parpatana) amb escabetx de pastanaga

Chuleta de atún rojo (parpatana) con escabeche de zanahoria

29 €

CARNS A LA BRASA

Espatlles de “Conill com cal” confitades amb cremós de pinyons i oli de pi

Paletillas de conejo “Com cal” confitadas con cremoso de piñones y aceite de pino

22 €

Espatlla de xai de raça Xisqueta amb curry d'ametlles

Paletilla de cordero de raza Xisqueta con curry de almendras

23 €

Lingot de peus de porc lacat amb amanida d'encurtits

Lingote de pies de cerdo lacado con ensalada de encurtidos

22 €

Costella de porc duroc amb salsa barbacoa

Costilla de cerdo duroc con salsa barbacoa

21 €

Presa de porc ibèric amb txutney de préssec

Presa de cerdo ibérico con chutney de melocotón

24 €

Llom de cérvol amb boniato rostit i salsa de fruits vermells

Lomo de ciervo con boniato asado i salsa de frutos rojos

26 €

Melós de galta de vedella eco de “Cal Tomás” amb puré truffat i salsa de vi de Costers

Carrillada de ternera eco de “Cal Tomás” con puré truffado y salsa de vino de Costers

23 €

Txuletó de vaca madurada (900gr.)

Chuletón de vaca madurada(900gr.)

68 €

CARNS

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

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

29 €

Servei de pa artesà de massa mare del forn PaPanBread.

Servicio de pan artesano de masa madre del horno PaPanBread.
2,90 € / 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