



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 poma

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

9,5 €

Sitta pereiras. Pontevedra 7 €

Trufes farcides de nata trufada i terra de xocolata (3. u.)

Trufas rellenas de nata trufada y tierra de chocolate (3. u.)

9 € | 3 €/u

PX San Emilio Lustau. DO Jerez 5 €

Mousse de xocolata al forn amb “mantecado” de vainilla

Mousse de chocolate al horno con mantecado de vainilla

10 €

PX Spínola muy viejo. DO Jerez 8€

Torrada de Santa Teresa amb sorbet de carabassa

Torrija con sorbete de calabaza

10 €

Château Laribotte. AOC Sauternes 5€

Cítrics en textures

Cítricos con texturas

9,5 €

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

El meu avi va anar a Cuba

“Mi abuelo se fue a Cuba”

9 €

Rom cremat 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:

13.12.2025

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 d’albergínia i anxoves (2. u.)

Coca de olivada con tartar de berenjena y anchoas (2. u.)

18 €

Taco amb galta de senglar i salsa picant (2. u.)

Taco de carrillera de jabalí y salsa picante (2. u.)

12 €

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

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

14 €

Croquetes de pollastre rostit i gambes (4. u.)

Croquetas de pollo asado y gambas (4. u.)

16 €

Real Caviar Osetra (10gr)

Real Caviar Osetra (10gr)

39 €

Ostres franceses al natural (4. u.)

Ostras franceses al natural (4. u.)

20 €

Escopinyes a la brasa

Berberechos a la brasa

21 €

ENTRANTS

Amanida de cors de carxofa amb formatge curat, taronja

Ensalada de corazones de alcachofa con queso curado, naranja

22 €

Carpaccio de presa ibèrica fumada amb pesto de remolatxa

Carpaccio de presa ibérica ahumada con pesto de remolacha

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

22 €

Caragols a la gormanda cruixent amb allioli

Caracoles a la gormanta crujiente con "allioli"

20 €

*Arròs melós de ceps i trompetes de la mort

Arroz jugoso de boletus y trompetas de la muerte

21 €

Tartar de corball amb piparres

Tartar de covina con piparras

21€

PEIXOS A LA BRASA

Llobarro amb espinacs eco

Lubina con espinacas eco

34 €

Corball amb salsa de cítrics i carxofes

Corvina con salsa de cítricos y alcachofas

19 €

Pop amb vinagreta de fruits secs i tomata

Pulpo con vinagreta de frutos secos y tomate

30 €

Xuleta de tonyina vermella (parpatana) amb escabetx de pastanaga

Chuleta de atún rojo (parpatana) con escabeche de zanahoria

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

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

25 €

Lingot de peus de porc lacat amb amanida d'encurtits

Lingote de pies de cerdo lacado con ensalada de encurtidos

22 €

Llom de cérvol amb cremós de castanya i salsa de fruits vermells

Lomo de ciervo con cremoso de castaña y salsa de frutos rojos

26 €

*Melós de galta de vedella amb puré trufat i salsa de vi de Costers

Carrillada de ternera de con puré trufado y salsa de vino de Costers

23 €

Lletons de vedella amb salsa d'ostres i galanga

Mollejas de ternera con salsa de ostras y galanga

24 €

Txuletó de vaca madurada (800 gr.)

Chuletón de vaca madurada (800gr.)

69 €

Magret d'ànec amb poma en textures i espècies

Magret de pato con manzana en texturas y especias

22 €

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

30 €

*Suplement de tòfona de la Conca 8gr.

*Suplemento de trufa negra de la Conca 8gr

10 €