



***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 €

Roques de pa amb oli de tòfona i xocolata (4. u.)

Rocas de pan con aceite de trufa y chocolate (4.u.)

8 €

Taylor’s 10-year-old tawny port. Oporto 7 €

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 €

L’Olivera Rasim Blanc. Vallbona de les Monges 9 €

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:**

24.01.2026

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 brandada de bacallà i porro escalivat (2. u.)

Coca de olivada con brandada de bacalao y puerro escalivado (2. u.)

18 €

Capuccino de crema de nyàmeres eco amb escuma de foie i tòfona del Pirineu (2. u.)

Capuccino de crema de tupinambo eco con espuma de foie y trufa del Pirineo (2. u.)

18 €

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

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

12 €

Calçots eco en tempura de cendra amb romesco (6. u.)
“Calçots eco” en tempura de ceniza con romesco (6.u.)

15 €

Real Caviar Osetra (10gr)

Real Caviar Osetra (10gr)

39 €

Ostres franceses al natural (4. u.)

Ostras franceses al natural (4. u.)

20 €

***Suplement de tòfona silvestre del Pirineu 8gr.**

***Suplemento de trufa negra silvestre del Pirineo 8gr**

8 €

ENTRANTS

Amanida de cors de carxofa amb formatge curat i taronja sanguina

Ensalada de corazones de alcachofa con queso curado y naranja sanguina

22 €

Carpaccio de presa ibèrica fumada amb pesto de remolatxa

Carpaccio de presa ibérica ahumada con pesto de remolacha

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 melós de peus de porc i camagroc

*Arroz jugoso de pies de cerdo y rebozuelos

21 €

*Carxofa amb cansalada del coll i ou eco potxe

*Alcachofa con papada y huevo eco poche

22 €

PEIXOS A LA BRASA

Llobarro salvatge sencer (800gr.)

Lubina salvaje entera (800gr.)

50 €

Rap arromescat

Rape arromescado

32 €

Bacallà amb mongetes del ganxet i carxofes

Bacalao con judías del ganxet y alcachofas

29 €

Corball amb trinxat de col eco

Corvina con "trinxat de col eco"

23 €

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 €

Cabrit (Quart davanter espatlla i costella) amb escalivada

Cabrito (Cuarto delantero paletilla y costillas) con escalivada

59 €

Espatlla de xai de raça Xisqueta amb curry d'ametlles, espinacs de pagès, panses i pinyons

Paletilla de cordero de raza Xisqueta con curry de almendras, espinacas de "pagès" pasas y piñones

25 €

Lingot de peus de porc lacat amb amanida d'encurtits

Lingote de pies de cerdo lacado con ensalada de encurtidos

22 €

Melós de galta de vedella amb salsa de vi de Costers i tòfona del Pirineu

Carrillada de ternera de con salsa de vino de Costers y trufa del Pirineo

29 €

Lletons de vedella amb salsa d'ostres i galanga

Mollejas de ternera con salsa de ostras y galanga

24 €

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 €

Txuletó de vaca madurada (850 gr.)

Chuletón de vaca madurada (850gr.)

67 €

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 €