



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 €

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:

10.01.2026

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 tàrtar d'albergínia i anxoves (2. u.)

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

18 €

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 €

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

Taco de carrillera de jabalí 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 €

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 €

Carxofes amb cansalada del coll i ou eco potxe

Alcachofas con papada y huevo eco poche

22 €

PEIXOS A LA BRASA

Corball salvatge amb espinacs de pagès, panses i pinyons

Corvina salvaje con espinacas de “pagès” pasas y piñones

23 €

Rap salvatge arromescat

Rape salvaje arromecado

29 €

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

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

30 €

Xuleta de tonyina vermella (parpatana) amb escabetx de pastanaga

Chuleta de atún rojo (parpatana) con escabeche de zanahoria

29 €

CARNS A LA BRASA

Espatlla de xai de raça Xisqueta amb curry d'ametlles

Paletilla de cordero de raza Xisqueta con curry de almendras

25 €

Presa de porc ibèric amb trinxat de col

Presa de cerdo ibérico con “trinxat” de col

24 €

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 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 €

Filet de vedella amb salsa cafè de parís

Solomillo de ternera con salsa café de paris

30 €

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 €

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.**