



Selecció de formatges artesans

Selección de quesos artesanos

15 €

Sacrilegi. Sidra de gel. La Solana 6 €

Pastís de formatge “Mas d’Eroles” amb sorbet de fruits vermells

Pastel de queso “Mas d’Eroles” com sorbete de frutos rojos

10 €

Sitta pereiras. Pontevedra 7 €

Rosa d’abril amb iogurt i maduixes

Rosa de abril con yogurt y fresas

9,5 €

Oremus, Late harvest. Tojaki 5 €

Flam de vainilla amb gelat de mascarpone

Flan de vainilla con helado de mascarpone

9,5 €

Mas Llunes Ambre Garnatxa Roja. Empordà 4 €

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

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

Suís de xocolata i coco

Suizo de chocolate y coco

9,5 €

PX San Emilio Lustau. DO Jerez 5 €

Torrada de Santa Teresa amb sorbet d’albercoc

Torrija con sorbete de albaricoque

10 €

Château Laribotte. AOC Sauternes 5€

La Primavera

La Primavera

9,5 €

Moscatel J. Ordóñez N°2. DO Málaga 7 €

**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:**

02.05.2026

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

9,5 €

**Carpaccio de presa ibèrica fumada amb pesto de
remolatxa**

Carpaccio de presa ibérica ahumada con pesto de
remolacha

21 €

**Coca d’olivada amb brandada de bacallà amb porro
escalivat (2. u.)**

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

18 €

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

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

12 €

Espàrrecs blancs al natural o a la brasa (6. u.)

Espárragos blancos al natural o a la brasa (6. u.)

24 €

Gamba vermella a la brasa (6. u.)

Gamba roja a la brasa (6. u.)

24 €

Ostres Amelie al natural (4. u.)

Ostras Amelie al natural (4. u.)

16 €

ENTRANTS

Amanida cèsar d'espàrrecs

Ensalada cesar de espàrragos

24 €

Canelons de pollastre de corral rostit amb beixamel (3.u.)

Canelones de pollo de corral asado con bechamel (3. u.)

18 €

Caragols a la gormanda cruixent amb allioli

Caracoles a la gormanta crujiente con "allioli"

20 €

Arròs melós de peus de porc i carxofa

Arroz meloso de pies de cerdo y alcachofa

21 €

Carxofes amb cansalada del coll i ou eco potxe

Alcachofas con papada y huevo eco poche

22 €

Verdures de primavera amb múrgoles i salsa de foie

Verduras de primavera con colmenillas y salsa de foie

26 €

Favetes eco amb sofregit de sèpia, botifarra negra i coco

Habitas eco con sofrito de sepia, "botifarra negra" y coco

24 €

PEIXOS A LA BRASA

Lluerna amb suc d'espines

Bejel con jugo de espinas

24 €

Corball amb escabetx de pastanaga

Corvina con escabeche de zanahoria

24 €

Rap arromescat

Rape "arromescado"

28 €

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 salsa "putanesca"

Chuleta de atún rojo (parpatana) con salsa "putanesca"

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 €

Lingot de peus de porc lacat amb amanida d'encurtits

Lingote de pies de cerdo lacado con ensalada de encurtidos

22 €

Presca de porc ibèric amb salsa cafè de París

Presca de cerdo ibérico con salsa café de París

25 €

Espatlla de xai de raça Xisqueta amb curry d'ametlles

Paletilla de cordero de raza Xisqueta con curry de almendras

27 €

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 €

Magret d'ànec amb poma en textures i espècies

Magret de pato con manzana en texturas y especias

23 €

Melós de galta de vedella amb puré truffat i salsa de vi de Costers

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

23 €

Txuletó de vaca madurada

Chuletón de vaca madurada

79 € /Kg.

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