



Assortiment de formatges artesans de la terra

Surtido de quesos artesanos de la tierra

15 €

Pacory. AOC Poiré Domfront. 5 €

Pastís de formatge “Tros de Sort” fumat amb sorbet de poma i tòfona d'estiu

Pastel de queso “Tros de Sort” ahumado com sorbete de manzana y trufa de verano

12 €

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

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 €

Tartaleta de crema amb fruita de pinyol i sorbet de cirera

Tartaleta de crema con fruta de hueso y sorbete de cereza

10 €

Moscatel J.Ordóñez N° 2 DO Málaga 7 €

Milfulls de pasta caramel·litzada i crema muntada amb sorbet de préssec

Milhojas de pasta caramelizada y crema montada con sorbete de melocotón

9,5 €

Diznoko 5 puttonyos. Tokaj 9 €

Estiu

Verano

9 €

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

Pinya colada vegana amb sorbet de coco i rom

Piña colada vegada con sorbete de coco y ron

8 €

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:

17.07.2026

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 (1. u.)

Sándwich de foie con naranja cristalizada y Sauternes Château Laribotte (1. u.)

9,5 €

Sopa freda de préssec i ametlles amb sardina fumada (1. u.)

Sopa fria de melocoton y almendras con sardina ahumada (1. u.)

9 €

Coca d'olivada amb tàrtar de tomata i peix blau (2. u.)

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

20 €

Flors de carabassó eco, farcides amb brandada de bacallà (4. u.)

Flores de calabacín eco, rellenas de brandada de bacalao (4. u.)

22 €

Carpaccio de presa ibèrica fumada amb tòfona d'estiu i pinyons

Carpaccio de presa ibérica ahumada con trufa de verano y pinyones

24 €

Gamba vermella a la brasa

Gamba roja a la brasa

25 €

ENTRANTS

Amanida de bonítol escabetxat i fruita de pinyol

Ensalada naranja de bonito en escabeche y fruta de hueso

19 €

Amanida de tomata i ventresca

Ensalada de tomate y ventresca

22 €

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

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

19 €

Caragols a la gormanda cruixent amb allioli

Caracoles a la gormanta crujiente con “allioli”

20 €

Arròs negre de sípia bruta

Arroz negro de sepia fresca

23 €

PEIXOS A LA BRASA

Virrei sencer (750gr.)

Virrey entero (750gr.)

75 €

Sarg sencer

Sargp entero

89 € / Kg.

Bonítol amb marinada oriental

Bonito con marinada oriental

19 €

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 €

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 sanfaina

Paletillas de conejo “Com cal” confitadas con samfaina

22 €

Lingot de peus de porc lacat amb amanida d'encurtits

Lingote de pies de cerdo lacado con ensalada de encurtidos

22 €

Presa de porc ibèric amb txutney de nectarina

Presa de cerdo ibérico con chutney de nectarina

25 €

Llom de porc “Ral d'Avinyó” amb pesto de remolatxa

Lomo de cerdo “Ral d'Avinyó” con pesto de remolacha

19 €

Espatlla de xai de raça Xisqueta amb espelta petita

Paletilla de cordero de raza Xisqueta con espelta pequeña

27 €

Magret d'ànec amb préssec en textures i espècies

Magret de pato con melocotón en texturas y especias

23 €

Lletons de vedella amb salsa d'ostres i galanga

Mollejas de ternera con salsa de ostras y galanga

24 €

***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 €

Txuletó de vaca madurada (900 gr.)

Chuletón de vaca madurada (900gr.)

75 €

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 d'estiu (12gr.)**

*Suplemento de trufa de verano (12gr.)

6 €