



Assortiment de formatges artesans de la terra

Surtido de quesos artesanos de la tierra

13 €

Sidra de Hielo Bizi-Goxo. Astigarraga 9 €

Trufes farcides de nata trufada i terra de xocolata

Trufas rellenas de nata trufada y tierra de chocolate

8 € | 3 € u

PX San Emilio Lustau. DO Jerez 5 €

Milfulls de pasta caramel·litzada i crema catalana muntada amb sorbet de gerds

Milhojas de pasta caramelizada y crema catalana montada con sorbete de frambuesas

9 €

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

La Primavera

La Primavera

9 €

Moscatel J. Ordóñez N°2. DO Málaga 7€

Tartaleta de crema de passió amb fruits vermells

Tartaleta de crema de pasión con frutos rojos

9 €

Vi de Glass Gewürz. Penedès 6 €

Mousse de xocolata al forn amb gelat de vainilla

Mousse de chocolate al horno con helado de vainilla

9 €

Taylor's 10 year old tawny .Oporto 7 €

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma, amb fruita tropical

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma, con fruta tropical

9 €

Sitta pereiras. Pontevedra 7 €

Torrada de Santa Teresa amb sorbet de mango

Torrija con sorbete de mango

9 €

Diznoko 5 puttonyos. Tokaj 9 €

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:

31.05.2024

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

18 €

Coca de olivada amb tàrtar d'albergínia i anxova (2. u.)

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

14 €

Sandvitx de foie amb taronja cristal·litzada i Sauternes Château laribotte

Sándwich de foie con naranja cristalizada y Sauternes Château laribotte

8,5 €

Bombó cruixent de brandada de bacallà amb txutney de pebrot del piquillo (4. u.)

Bombón crujiente de brandada de bacalao con chutney de pimiento del piquillo (4. u.)

16 €

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

"Taco" de ciervo con chocolate y salsa picante (2. u.)

12 €

Ostres Gillardeau al natural (2. u.)

Ostras Gillardeau al natural (2. u.)

12 €

Gazpacho de cireres amb la seva gilda i escuma de vermut

Gazpacho de cerezas con su gilda y espuma de vermut

9 €

Llagostins de la Ràpita a la brasa

Langostinos de la Ràpita a la brasa

21 €



Slow Food
community

Cuineres i cuiners
Km0 de Catalunya

ENTRANTS

Carpaccio de presa ibèrica fumada amb maduixes i pesto de romaltxa

Carpaccio de presa ibèrica ahumada con fresas y pesto de remolacha

21 €

Amanida de verdures amb vinagreta de fruits secs, anxoves i ventresca

Ensalada de verduras con vinagreta de frutos secos, anchoas y ventresca

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

19,5 €

Caragols a l'estil de la Maria Teresa amb allioli

Caracoles al estilo de Maria Teresa con alioli

19 €

Arròs de peus de porc amb rossinyols

Arroz de pies de cerdo con cantarelas

22 €

Arròs negre de sèpia bruta i sepionets

Arroz negro de sepia y sepionets

22 €

Bolets amb ou potxe i cansalda del coll

Setas con huevo poché y papada

22 €

PEIXOS A LA BRASA

Xuleta de tonyina vermella (parpatana) amb salsa "putanesca"

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

27 €

Cocotxes de bacallà amb samfaina

Cochas de bacalao con sanfaina

25 €

Pop a la brasa amb salsa de tinta i patata a la forquilla

Pulpo a la brasa con salsa de tinta y patata al tenedor

27 €

Besuc sencer (600 gr.)

Besugo entero (600gr.)

44 €/ Peça

Bonítol amb marinat oriental

Bonito con marinado oriental

19 €

CARNS A LA BRASA

Lingot de peus de porc lacat amb amanida d'encurtits

Lingote de pies de cerdo lacado con ensalada de encurtidos

19 €

Espatlla de xai de raça Xisqueta del Pallars amb curri d'ametlles

Paletilla de cordero de raza Xisqueta del Pallars con curry de almendras

21 €

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

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

22 €

Presa ibèrica amb txutney de pinya i "jalapeño"

Presa ibérica con chutney de piña y jalapeño

21 €

Llom de cérvol amb salsa de tòfona

Lomo de ciervo con salsa de trufa

23 €

Espatlles de conill "Com cal" amb faves, cargols i botifarra negra

Paletillas de conejo "Com cal" con habitas, caracoles y "botifarra negra"

21 €

Cuixa de cabrit (750gr.)

Pierna de cabrito (750gr.)

48 €

Txuletó de vaca madurada (850gr.)

Chuletón de vaca madurada (850gr.)

59 €/Kg.

Costellam de corder amb escalivada

Costillar de cordero con escalivada

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

27 €

Servei de pa artesà de massa mare del forn PaPanBread.

Servicio de pan artesano de masa madre del horno PaPanBread

2,75 € / 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