

del 10 al 12 de

Septiembre



Nuestros productos son ecológicos, de temporada y de pequeños productores de la zona.

* * *

Croqueta de Pollo Asado (un.)	2,5
Pan de La Garbiana	2,5
Secallona de Pueblo	4
Almendras Fritas	4
Bravas Tossal Gros!	8
Terrina de la Casa	9
Tabla de Quesos	12
Berenjena, Puerros, Calamar	13
Remolacha, Nectarina, Queso de Cabra	10
Carpaccio de Ternera, <i>Gribiche</i> , Aceite Trufado, Ensalada	13
Corvina Curada, Calabacín, Hummus	14
Lubina, Tomate, Menta	17
Cuello de Cerdo a la Brasa, Puré de Berenjena, Anchoas, Col	16





Postres

Panna Cotta con Moras Silvestres 6

Helado y Jarabe de Higuera con Bizcocho y Merengue 6

Espuma de Caramelo y Brandy, Bizcocho y Merengue de Cacao 6

Café Irlandés Mini 4

Café Irlandés 7

Toque Final

Licores del *Manel de Rojals*, el origen sus productos son de pequeñas producciones particulares o recolectados cada temporada de los bosques de la *Conca de Barberà*. La elaboración consiste en maceraciones en alcohol y posteriormente mezclar con almíbar.

Licores muy característicos por sus aromas de la zona, poco alcohólicos y con un toque dulce y fresco.

Anís con Gabarras 5

Orujo Blanco 5

Licor de Crema de Café 4

Licor de Crema de Arroz 4

Licor de Fruta de la Pasión 4

Mezcal Amores 5