

# Noviembre

Nuestros productos son ecológicos, de temporada y de pequeños productores de Cataluña.



## Picar

Croqueta de Pollo Asado (un.) 2,5

Croqueta Paletilla de Muflón  
y Trompeta de la Muerte (un.) 4

Langostino de La Ràpita,  
Hinojo Silvestre (un.) S/M

Micuit Tossal Gros,  
Pan de Manzana 15

Tabla de Quesos Catalanes 16

Mejillones en Escabeche 6

Longaniza Seca 4

Almendras Fritas 4

## Aperitivo

Vermut Tinto, Casa Pardet 4

Copa de Vino 4,5

Cerveza 1/3, Clandestines 4,5

Cerveza 1/5 2

Refresco Eco, Belvoir 4,5

Limón, Frambuesa, Saúco o Jengibre

Agua con Gas, Vichy 0,5L 2

Agua 1L 3

## Platos

Cigala, Berenjena 16

Japuta Marinada, Boletus Edulis, Miso 15

Dorada Ahumada, Ensalada Tibia de Verduras, Mantequilla de Anchoa 18

Carpaccio de Ternera, *Gribiche*, Ensalada 17

Hummus, Atún, Espinacas, Algas 14

Puerros, Holandesa, Trufa Negra, Queso "Cabana Fumat" 15

Ternera Black Angus a la Gallega con Patatas del Pirineo 12

Níscalos, Ventresca de Atún, Sobrasada 15

Huevo de Pato, Setas Silvestres, Gamba Blanca 16

Canalón de Presa de Jabalí, Trufa Negra, Castaña, Cheddar 19

• • • • •

Mero, Coliflor, Menier de Almendra, Limón 24

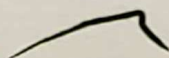
Lomo de Gamo, Mini Nabos y Remolachas 25

Entraña Black Angus a la Brasa, Praliné de Ajo Negro, Cebolla 22

*Rib Eye* Black Angus del Pirineo Madurado (400g) 48

Guisante Negro del Berguedà, Pato Azulón 30

Pollo Roca Negra a la Olla Romana (2 Per.) 38



Pan de La Garbiana 25

## Postres

- Panna Cotta, Frambuesa, Nueces Caramelizadas 7  
Crepe, Calabaza, Mandarina, *Recuit*, Helado de Cabra 10  
Mousse de Chocolate, Avellana, Caramelo Salado 8  
Arroz con Leche, Limón, Helado de Nueces de Macadamia 8  
Sorbete de Remolacha y Granada 5

Café Irlandés Mini 5

Café Irlandés 8



## 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 *Gavarres* 4

Nueces con Hierbas Silvestres 4

Poleo Menta 4

\* \* \*

Licor de Guindas 4

Licor de Toxo 4

Orujo Blanco 4

Crema de Chocolate y Cerezas 4

Crema de Licor 4

\* \* \*

Mezcal Amores 8

Knocando 12 y.o. 10

Glemorangie 10 y.o. 9

Chartreuse Amarillo - Verde 6

Fernet-Branca 5

