

Enero

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



Picar

Croqueta de Pollo Asado (un.)	2,5
Croqueta de Gamba Blanca y Angula de Monte (un.)	4
Langostino de La Ràpita a la Brasa, Alga <i>Kombu</i> (un.)	SM
Ostrón de el Delta, <i>Dashi</i> y <i>Daikon</i> Encurtido (un.)	4
Tabla de Quesos Catalanes	16
Micuit Tossal Gros,	
Pan de Manzana	16
Cecina de Ternera Black Angus	8
Longaniza Seca	4
Almendras Fritas	4

Aperitivo

Vermut Tinto, Casa Paret	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 LL	3

Platos

Alcachofas, Cigalas, Panceta de Vaca	16
Escarola Rizada, Picantón en Escabeche, Romesco	16
Carpaccio de Ternera, <i>Gribiche</i> , Ensalada	17
Carpaccio de Bogavante, Hierbas Asiáticas	17
Queso <i>Tou de Lluçanés</i> , Ensaïmada Salada, Trufa (2 Per.)	26
<i>Trinxat</i> de Temporada, Pesto de Grelos y Pistachos (2 Per.)	15
Codorniz, Gamba Roja, Calçots	18
Costillas de Jabalí, Panecillos al Vapor	16
Huevo de Pato, Anguila Ahumada, Angulas de Monte	16
Canalón de Paletilla de Corzo, Trufa Negra, Castaña, Cheddar	20
* * * * *	
Dorada Salvaje, Menier de Almendra, Brócoli	24
Lomo de Muflón, Mini Nabos y Remolachas	25
Entraña Black Angus a la Brasa, Praliné de Ajo Negro, Tupinambo	22
<i>Rib Eye</i> Black Angus del Pirineo Madurado (400g)	50
Pato Azulón Salvaje, Guisante Negro del Berguedà	30
Pollo Roca Negra a la Olla Romana (2 Per.)	38



Pan de La Garbiana	2,5
Pan de La Garbiana, Mantequilla con Trufa de Prades	7

Postres

- Panna Cotta, Frambuesa, Nueces Caramelizadas 7
Crepe, Calabaza, Mandarina, *Recuit*, Helado de Cabra 10
Mousse de Chocolate Pacari 85%, Avellana, Caramelo Salado 9
Arroz con Leche, Limón, Helado de Nueces de Macadamia 8
Sorbete de Cítricos y Flores 7

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

* * *

Mezcal Amores 8

Knocando 12 y.o. 10

Glemorangie 10 y.o. 9

Chartreuse Amarillo - Verde 6

Fernet-Branca 5

