

Marzo

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



Picar

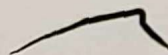
| | |
|---|-----|
| Croqueta de Pollo Asado (un.) | 25 |
| Croqueta de Cordero de Vallbona de les Monges (un.) | 4 |
| Langostino de La Ràpita a la Brasa, Alga <i>Kombu</i> (un.) | s/m |
| Micuit Tossal Gros, Pan de Manzana | 16 |
| Tabla de Quesos Catalanes | 16 |
| Cecina de Ternera Black Angus | 8 |
| Bull Blanco de Pularda y Papada Ibérica | 10 |
| Longaniza Seca | 4 |
| Almendras Fritas de Farena | 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

| | |
|---|----|
| Gurumelos a la Brasa | 13 |
| Alcachofas, Cigalas, Panceta de Vaca | 16 |
| Escarola Rizada, Picantón en Escabeche, Romesco | 16 |
| Guisante Lágrima, Espinacas, Atún Salvaje | 18 |
| Carpaccio de Bogavante Azul, Hierbas Asiáticas | 18 |
| Queso Tou de Lluçanés, Ensaimada Salada, Trufa (2 Per.) | 28 |
| <i>Trinxat</i> de Temporada, Pesto de Grelos y Pistachos (2 Per.) | 15 |
| Tuétano de Ternera Black Angus | 12 |
| Codorniz, Gamba Roja, Calçots | 18 |
| Costillas de Jabalí, Panecillos al Vapor | 16 |
| Huevo de Pato, Habitas Baby | 16 |
| Ñoquis, Albóndigas de Conejo Salvaje, Cheddar | 20 |
| * * * * * | |
| Salmonete, Menier de Almendra, Coliflor | 24 |
| Lomo de Jabalí, Mini Nabos y Remolachas | 25 |
| Costilla de Ternera Black Angus a la Brasa, Tupinambo | 23 |
| Pato Azulón Salvaje, Guisante Negro del Berguedà | 30 |
| Pollo Roca Negra a la Olla Romana (2 Per.) | 38 |



Postres

- Panna Cotta, Mermelada, Fresas de Bosque 7
Canelé, Calabaza, Helado de Leche de Cabra 9
Mousse de Chocolate Pacari 85%, Avellana, Caramelo Salado 9
Arroz con Leche, Piñas, Piñones, Helado de Nueces de Macadamia 10
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

