

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

Esparrago Blanco, Gurumelos, <i>Recuit</i>	15
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
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
.	
Mero, Menier de Almendra, Coliflor	24
Lomo de Gamo, Mini Zanahorias y Remolachas	25
Costilla de Ternera Black Angus a la Brasa, Tupinambo	23
<i>Rib Eye</i> Black Angus del Pirineo Madurado 50 días (400g)	52
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
Coulant de Chocolate y Avellana, Helado de Yogur de Oveja 10
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

