

Mayo

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



Picar

Croqueta de Pollo Asado (un.)	25
Croqueta de Senderillas y Queso de Oveja Les Cuines (un.)	4,5
Croqueta de Muflón y Foie (un.)	4
Esparrago Blanco de Temporada, <i>Recuit</i> de Cabra (un.)	5
Piparras en Tempura, Mayonesa de Limón	10
Flor de Calabacín con Brandada de Merluza de Tarragona (un.)	7
Tabla de Quesos Catalanes	16
Bull Bl. de Conejo Salvaje y Papada Ibérica	11
Micuit Tossal Gros, Pan de Manzana	20
Longaniza Seca	5
Almendras Fritas de Farena	5

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

Gamba Roja de Tarragona (Tartar)	20
Dorada Salvaje Ahumada con Madera de Manzano, Wasabi	14
Caballa de Tarragona Ahumada, Empanadillas	15
Carpaccio de Bogavante Azul, Hierbas Asiáticas	26
Lechuga Maravilla a la Brasa, Salsa de Ventresca de Atún y Gamba Blanca	14
Colmenillas al Ajillo con Yema de Huevo, Trufa de Verano	15
Tuétano de Ternera Black Angus a la Brasa, Pan Káiser de La Garbiana	12
Carrilleras de Jabalí, Algarroba, Patata Nueva	17
Huevo de Pato de La Garriga, Esparragos Verdes de Aragón, Ajos Tiernos	18
* * * * *	
Salmonete de Roca, Menier de Almendra, Judías Verdes, Esparrago Alpino	21
Lomo de Gamo, Mini Zanahorias, Albaricoque, Trufa de Verano	25
Costilla de Ternera Black Angus a la Brasa, Salsa Barbacoa de Cerezas	25
Lomo de Cordero a la Brasa, <i>Perretxikas</i> (400g)	43
Pato Azulón Salvaje, Guisante Negro del Berguedà	30
Pollo Roca Negra a la Olla Romana (2 Per.)	38



Postres

- Panna Cotta, Mermelada, Cerezas 8
Coulant de Chocolate y Avellana, Helado de Yogur de Oveja 11
Mousse de Chocolate Pacari 85%, Avellana, Caramelo Salado 9
Arroz con Leche, Piñas, Piñones, Helado de Nueces de Macadamia 10
Sorbete de Limón y Saúco 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

Naranja 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

