

Abril

26 al 28

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



Picar

- Croqueta de Conejo y Colmenillas (un.) 5
Croqueta de Salmonete y Espinacas (un.) 6
Escórpora Frita, Salsa de Marzuelos (un.) 15
Micuit Tossal Gros, Pan de Manzana y Miel Trufada 28
Brocheta de Pulpo a la Brasa, Panceta (un.) 10
Ravioli Frito de Lechuga de Mar y Gamba Blanca (2 un.) 16
Pan de Patata y Trufa, Mantequilla de Cabra 15
Selección de Quesos
Longaniza Seca 5,5
Almendras Fritas 5

Aperitivo

- Vermut Tinto, Casa Pardet 4,5
Cerveza 1/3, Clandestines 5
Herb Ale - Pale Ale - APA
Refresco Eco, Belvoir 5
Limón - Frambuesa - Saúco
Cerveza 1/5 3,5
Kombucha, La Valiente 5
Limón y Jengibre - Arándano y Fram.
Agua con Gas, Vichy 0,5L 4
Agua 1L 4

Platos

- Brioche de Gamba Panxuda de Tarragona, Panceta Curada, Romesco (3 un.) 21
Codorniz en Tempura, Hiervas Silvestres, Salsa de Yogur (1 un.) 14
Gamba de Tarragona, Carbonara, Guisantes del Maresme 18
Vaca Madurada Black Angus, Menier, *Perretxikos* 21
Guisante Negro, Tirabeques y Habitas a la Brasa, Yema de Huevo 19
Tortellinis de Liebre con Colmenillas 22
Espárragos Verdes de Temporada al Ajillo, Pato Salvaje 21
Espárragos Blancos de Temporada, Langostino de La Ràpita, Algas 21
Escarola a la Brasa, Polenta, Atún Salvaje 21

* * * * *

- Lubina Salvaje, Puerros, Boletus Edulis 27
Entrama de Ternera Black Angus a la Brasa, Zanahoria, Colmenillas 36
Jarrete de Black Angus a la Clandestina con Trigo Sarraceno (2 pax) 52
Pichón Francés, Gurumelos, Boniato 60



Pan de La Garbiana 3,5

Carta de Quesos

Guarnición Tabla de Quesos
Pan de Manzana, Almendras, Miel de Flors del Brugent

6,5€

Blandos

La Gàrgola - El Miracle RINER - LLEIDA
Leche Cruda de Oveja - 3 Semanas de Maduración 5,80€/100g

Tou dels Cadells - Veciana SEGUR DE VECIANA - BARCELONA
Leche Cruda de Cabra - 3 Semanas de Maduración 5,70€/100g

El Put - Le Bolut GALLINERS - GIRONA
Leche Cruda de Vaca - 4 Semanas de Maduración 5,40€/100g

Semicurados

cAram! - Le Bolut GALLINERS - GIRONA
Leche Cruda de Vaca - 3 Meses de Maduración 5,70€/100g

Curados

El Ferrer - Cal Músic EL MUJAL (NAVAS) - BARCELONA
Leche Cruda de Vaca - 4 Meses de Maduración 6,80€/100g

El Set - Mas Marcè SIURANA D'EMPORDÀ - GIRONA
Leche Cruda de Oveja - 6 Meses de Maduración 6,60€/100g

Gran Pep - Sant Gil D'albió ALBIÓ - TARRAGONA
Leche Pasteurizada de Cabra - 12 Meses de Maduración 5,60€/100g

Azules

Blau Cretà - Molí de Ger GER - GIRONA
Leche Cruda de Vaca - 2 a 3 Meses de Maduración 5,60€/100g

Glauc - Formatgeria Xauxa LES PRESES - GIRONA
Leche Cruda de Vaca - 3 Meses de Maduración 5,90€/100g

Postres

Panna Cotta de Vainilla con Naranja	9
<i>Coulant</i> de Chocolate Pacari 70% y Avellana, Helado de Vainilla	14
Mousse de Chocolate Pacari 85%, Avellana, Caramelo Salado	10
Tartaleta de Fresas de Temporada y Queso (2 un.)	10

Café Irlandés Mini 7

Café Irlandés 10



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.

Nueces y Hierbas 4,5

Tomillo 4,5

Limón 4,5

Anís con Escaramujo 4,5

* * *

Licor de Guindas 4,5

Licor de Café 4,5

Orujo Blanco 4,5

* * *

Mezcal Amores 8

Knocando 12 y.o. 10

Glemorangie 10 y.o. 9

Chartreuse Amarillo - Verde 6

Fernet-Branca 5

