

Abril

26 al 28

Els nostres productes son ecològics, de temporada i de petits productors de Catalunya.



Picar

Croqueta de Conill i Múrgoles (un.)	5
Croqueta de Moll i Espinacs (un.)	6
Escorпора Fregida, Salsa de Marçots (un.)	15
Micuit Tossal Gros, Pa de Poma i Mel Trufada	28
Broqueta de Pop a la Brasa, Cansalada (un.)	10
Ravioli Fregit d'Enciam de Mar i Gamba Blanca (2 un.)	16
Pa de Patata i Tòfona, Mantega de Cabra	15
Sel·lecció de Formatges	
Llonganissa Seca	5,5
Ametlles Fregides	5

Aperitiu

Vermut Negre, Casa Pardet	4,5
Cervesa 1/3, Clandestines	5
Herb Ale - Pale Ale - APA	
Refresc Eco, Belvoir	5
Llimona - Gerds - Saüc	
Cervesa Quinto	3,5
Kombucha, La Valiente	5
Llimona i Gingebre - Nabius i Gerds	
Aigua amb Gas, Vichy 0,5L	4
Aigua 1L	4

Plats

Brioix de Gamba Panxuda de Tarragona, Panxeta Curada, Romesco (3 un.)	21
Guatlla en Tempura, Herbes Silvestres, Salsa de Iogurt (1 un.)	14
Gamba de Tarragona, Carbonara, Pèsols del Maresme	18
Vaca Madurada Black Angus, Menier, Moixernons	21
Pèsol Negre, Tirabecs i Favetes a la Brasa, Rovell d'Ou	19
Tortel·linis de Llebre amb Múrgoles	22
Espàrrecs Verds de Temporada al Ajillo, Ànec Salvatge	21
Espàrrecs Blancs de Temporada, Llagostí de La Ràpita i Algues	21
Escarola a la Brasa, Polenta, Tonyina Salvatge	21

* * * * *

Llobarro Salvatge, Porros i Ceps	27
Entrama de Vedella Black Angus a la Brasa, Pastanaga, Múrgola	36
Jarret de Black Angus a la Clandestina amb Blat de Fajol (2 pax)	52
Colomí Francès, Cogoma d'Estepa, Moniato	60



Pa de La Garbiana 3,5

Carta de Formatges

Guarnició Taula de Formatges 6,5€
Pa de Poma, Ametlles, Mel de Flors del Brugent

Tous

La Gàrgola - El Miracle RINER - LLEIDA 5,80€/100g
Llet Crua d'Ovella - 3 Setmanes de Maduració

Tou dels Cadells - Veciana SEGUR DE VECIANA - BARCELONA 5,70€/100g
Llet Crua de Cabra - 3 Setmanes de Maduració

El Put - Le Bolut GALLINERS - GIRONA 5,40€/100g
Llet Crua de Vaca - 4 Setmanes de Maduració

Semicurats

cAram! - Le Bolut GALLINERS - GIRONA 5,70€/100g
Llet Crua de Vaca - 3 Mesos de Maduració

Curats

El Ferrer - Cal Música EL MUJAL (NAVAS) - BARCELONA 6,80€/100g
Llet Crua de Vaca - 4 Mesos de Maduració

El Set - Mas Marcè SIURANA D'EMPORDÀ - GIRONA 6,60€/100g
Llet Crua d'Ovella - 6 Mesos de Maduració

Gran Pep - Sant Gil D'albió ALBIÓ - TARRAGONA 5,60€/100g
Llet Pasteuritzada de Cabra - 12 Mesos de Maduració

Blaus

Blau Cretà - Molí de Ger GER - GIRONA 5,60€/100g
Llet Crua de Vaca - 2 a 3 Mesos de Maduració

Glauc - Formatgeria Xauxa LES PRESES - GIRONA 5,90€/100g
Llet Crua de Vaca - 3 Mesos de Maduració

Postres

Panna Cotta de Vainilla amb Taronja	9
Coulant de Xocolata Pacari 70% i Avellana, Gelat de Vainilla	14
Mousse de Xocolata Pacari 85%, Avellana, Caramel Salat	10
Tartaleta de Maduixes de Temporada i Formatge (2 un.)	10

Cafè Irlandès Mini 7

Cafè Irlandès 10



Toc Final

Licors del *Manel de Rojals*, l'origen dels seus productes són de petites produccions particulars o recol·lectats cada temporada dels boscos de la *Conca de Barberà*. L'elaboració consisteix en maceracions en alcohol i posteriorment barrejat en almívar. Licors molt característics per les seves aromes de la zona, poc alcohòlics i amb un toc dolç i fresc.

Nous i Herbes 4,5

Farigola 4,5

Llimona 4,5

Anís amb Gavarrons 4,5

* * *

Licor de *Guindas* 4,5

Licor de Cafè 4,5

Rapa Blanca 4,5

* * *

Mezcal Amores 8

Knocando 12 y.o. 10

Glemorangie 10 y.o. 9

Chartreuse Groc - Verd 6

Fernet-Branca 5

