

Marzo

21 al 23

Nuestros productos son ecológicos y de temporada



Picar

Croqueta de Costilla de Vaca y Trufa (un.) 6,5

Lomo de Atún en Tempura,
Ketchup de Pimiento Rojo 16

Micuit Tossal Gros, Pan de
Boletus y Trufa, Miel en Panal 29

Sándwich Cubano de Costilla de Jabalí 16

Hojaldre con Queso, Lengua de Vaca,
Castaña i Trufa 19

Patata Nueva, *Labneh* de Cabra 14

Aperitivo

Vermut Tinto, Casa Pardet 4,5

Cerveza 1/3, Clandestines
Golden Ale - Pale Ale - IPA 5

Refresco Eco, Belvoir
Limón - Frambuesa - Saúco 5

Cerveza 1/5 3,5

Kombucha, La Valiente de
Limón y Jengibre - Fram. i Arándanos 5

Agua con Gas, Vichy 0,5L 4

Agua 1L 4

Platos

Ventresca de Atún, Trufa de Invierno 24

Tartar de Picaña de Vaca, Gurumelos y Foie 25

* * *

Escabeche de Paloma Torcaz, Guisantes Lágrima 28

Oreja y Careta de Cerdo con Marzuelos 24

Huevos de Pato, *Patoia*, Ajos Tiernos 22

Espárragos Blancos de Temporada, Trucha, Ajo Silvestre 21

Alcachofa de Valls a la Brasa, Roast Beef de Muflón 24

Ravioli del Plin, Setas Silvestres, Pierna de Gamo 22

Guisante Negro del Berguedà, Carrilleras de Jabalí y Foie 26

* * *

Virrey a la Brasa 100g/9,5

Escórpora a la Brasa y al Ajillo 100g/7,5

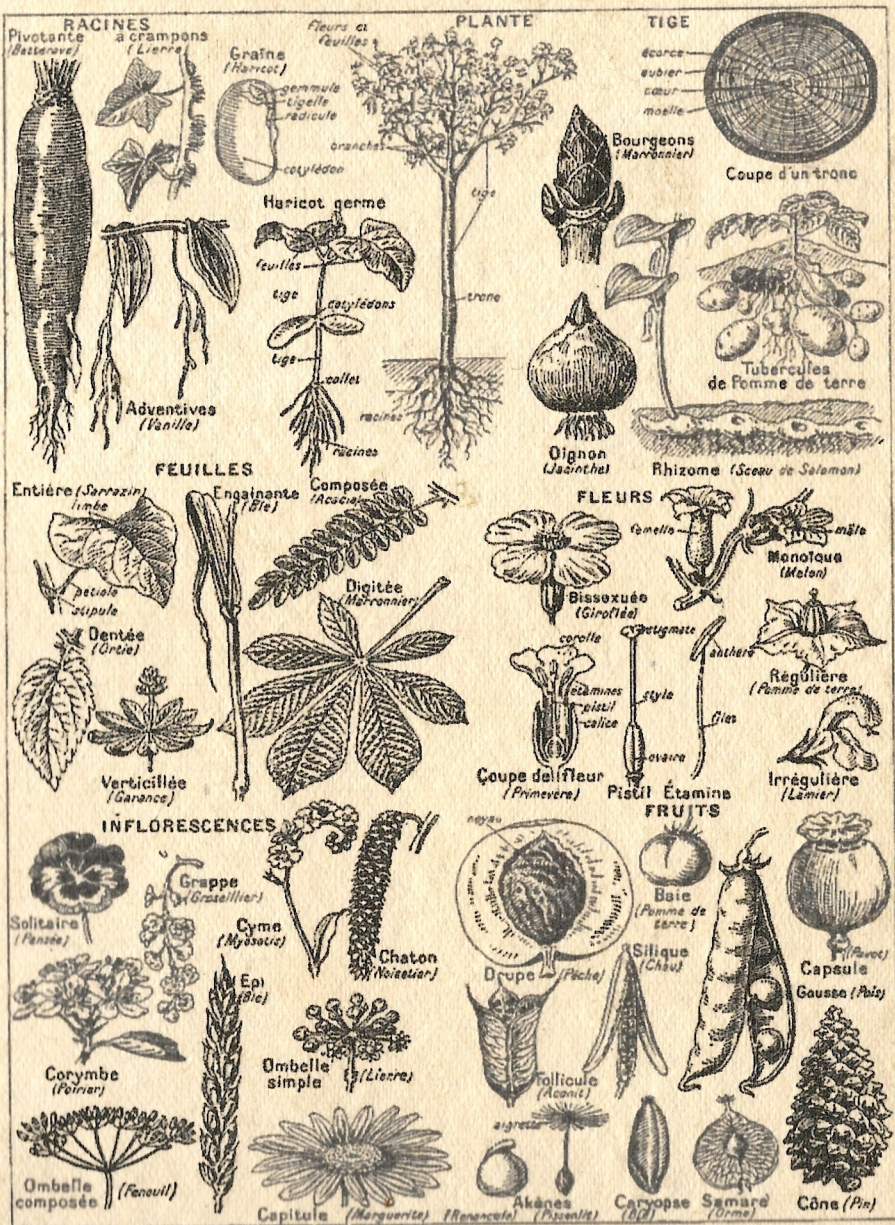
Paletilla o Pierna de Cabrito Payoyo de l'Albiol 100g/7,5

Solomillo de Cebón Black Angus a la Brasa 38

Lomo de Gamo Strogonoff, Trompetas de la Muerte, Trufa 36



Pan de Masa Madre 3,5



CONSOMÉ VEGETAL, SETAS SECAS
 HOJALDRE, SETAS, CASTAÑA, QUESO, TRUFA DE INVIERNO

SANDWICH CUBANO DE JABALÍ
 PATATA NUEVA, LABNEH DE CABRA

CROQUETA

VENTRESCA DE ATÚN, TRUFA DE INVIERNO

LUBINA SALVAJE, MADERA DE MANZANO

FLAN DE SETAS SILVESTRES, TUÉTANO, GUISANTES

RAVIOLIS DEL PLIN, PIERNA DE GAMO

CORVINA SALVAJE DE TARRAGONA

SOLOMILLO DE CEBÓN BLACK ANGUS

SORBETE DE MANZANA Y COLIRABANO

BABÁ AL RON, HELADO DE LECHE AHUMADA

PETIT FOUR

85€

Carta de Quesos



Guarnición

Pan de Coca, Fruta, Miel de Flors del Brugent 6,9

Blandos

Carbonera - El Cuirol NOU DE BERGEDÀ-BCN Leche Cruda de Cabra 6,9
15 a 25 Días de Maduración

Les Cuines - El Miracle RINER - LLEIDA Leche Cruda de Oveja 6,8
21 Días de Maduración

Tou del Mujal - Cal Músic EL MUJAL - BCN Leche Cruda de Vaca 6,6
30 Días de Maduración

Semicurados

Les Agudes - Cuirols NOU DE BERGUEDÀ-BCN Leche Cruda de Vaca 6,7
3 Meses de Maduración

Curados

El Ferrer - Cal Músic EL MUJAL - BARCELONA Leche Cruda de Vaca 6,8
4 Meses de Maduración

Barroc - El Miracle RINER - LLEIDA Leche Cruda de Oveja 7
4 Meses de Maduración

Serrat - For. Espinelves ESPINELVES-GIRONA Leche Cruda de Cabra 6,3
6 Meses de Maduración

Azules

Blau Cretà - Molí de Ger GER - GIRONA Leche Cruda de Vaca 6,3
2 a 3 Meses de Maduración

Glauc - Form. Xauxa LES PRESES - GIRONA Leche Cruda de Vaca 6,5
3 Meses de Maduración

Postres

Pastel de Boniato, Mandarina y Cítricos 12

Panna Cotta de Vainilla con Fresas 11

Coulant de Chocolate Pacari 70% y Avellana, Helado de Vainilla 16

Mousse de Chocolate Pacari 85%, Avellana, Caramelo Salado 14

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 Verdes y Hierbas 4,5

Poleo y Limón 4,5

Tomillo y Limón 4,5

Anís con Escaramujo 4,5

* * *

Orujo Blanco 4,5

* * *

Mezcal Amores 8

Knocando 12 y.o. 10

Glemorangie 10 y.o. 9

Chartreuse Verde o Amarillo 6

Fernet-Branca 5

