

Abril

11 y 12

Nuestros productos son ecológicos y de temporada



Picar

Croqueta de Pollo de Corral a la Brasa (un.) 5

Lomo de Atún en Tempura,
Ketchup de Pimiento Rojo 16

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

Sándwich Cubano de Costilla de Jabalí 16

Hojaldre con Queso, Espinacas,
Sobrasada y Miel Trufada 19

Brioche, Olivada, Queso Barroc (2un.) 15

Gilda de Boletus a la Brasa y Lacón B.A. (un.) 12

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, Fresas del Maresme 24

Tartar de Picaña de Vaca, Gurumelos y Foie 25

* * *

Guisante del Maresme, Langostino de la Ràpita 28

Oreja y Careta de Cerdo con Marzuelos 24

Espárragos Blancos de Temporada, Mero Ahumado 22

Ravioli del Plin, Setas Silvestres, Pierna de Gamo 22

Habitas, Espárragos Verdes, Carrilleras de Jabalí y Foie 26

* * *

Escorpora a la Brasa 100g/7,5

Paletilla o Pierna de Cabrito Pirenaico 100g/7,5

Solomillo de Cebón Black Angus a la Brasa 38

Lomo de Gamo Strogonoff, Setas Silvestres 36



Pan de Masa Madre 3,5

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

Màquia - La Segalla L'ALBIOL - TARRAGONA Leche Cruda de Cabra 7,5
25 Días de Maduración

Sotabosc - La Segalla L'ALBIOL-TARRAGONA Leche Past. de Cabra 7,6
25 Días de Maduración

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

Semicurados

Xiroi - La Xiquella VALL D'EN BAS-GIRONA Leche Cruda de Vaca 6,9
2 a 3 Meses de Maduración

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

El Cabirol - L'Aubreda ST. MARTÍ-GIRONA Leche Cruda de Cabra 6,2
5 Meses de Maduración

Curados

El Ferrer - Cal Músic EL MUJAL - BARCELONA Leche Cruda de Vaca 7,8
4 Meses de Maduración

Cofat - La Xiquella VALL D'EN BAS-GIRONA Leche Cruda de Oveja 8
6 Meses de Maduración

Serrat - For. Espinelves ESPINELVES-GIRONA Leche Cruda de Cabra 6,5
6 Meses de Maduración

Azules

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

Postres

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

