

Abril

25 al 27

Els nostres productes son ecològics i de temporada



Picar

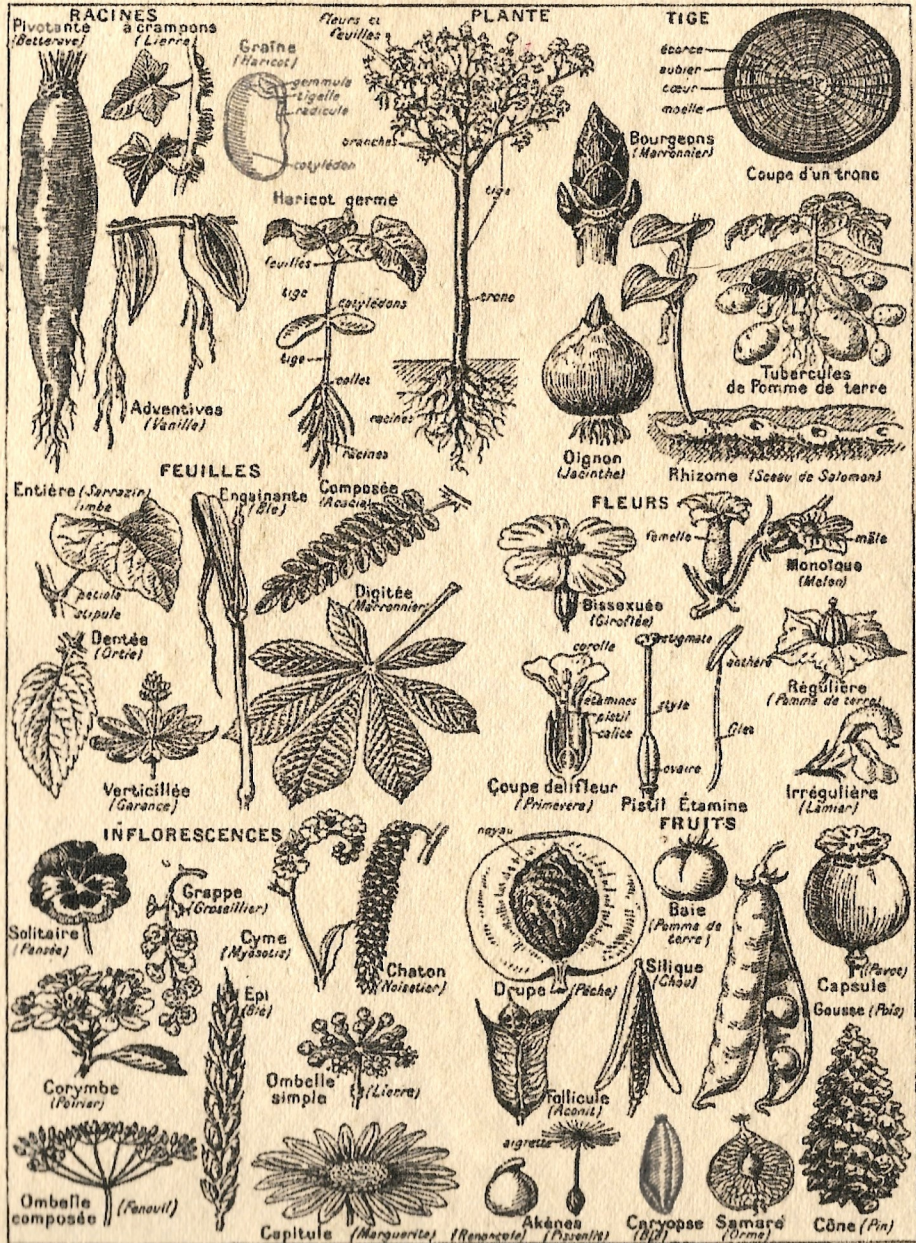
- Croqueta de Pollastre de Pagès (un.) 5
Llom de Tonyina en Tempura,
Ketchup de Maduixes 22
Micuit Tossal Gros, Pa de
Ceps i Mel en Bresca 29
Sandvitx Cubà de Costella de Senglar 16
Pasta de full, Formatge, Espinacs,
Sobrassada i Mel Trufada 19
Brioix, Olivada, Formatge Barroc (2un.) 15
Cecina de Vaca Vella 18

Aperitiu

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

Plats

- Ventresca de Tonyina, Maduixes del Maresme 24
Tàrtar de Llom Baix de Vaca, Ceps i Foie 29
* * *
Pèsol de Valls, Llagostí de la Ràpita 28
Orella i Careta de Porc amb Moixernons 26
Espàrrecs Blancs de Temporada, Truita de Riu dels Picos de Europa 22
Ceps, Lacón de Black Angus, All Silvestre 28
Ravioli del Plin, Bolets Silvestres, Pota de Daina 22
Favetes, Espàrrecs Verds, Bonítol, Escabetx 26
* * *
Orada a la Brasa 100g/7
Moll a l'Allet 100g/7,5
Llagosta del Mediterrani a la Brasa, Pèsols del Valls 100g/17
Llom de Daina a la Brasa, Rossinyols 26
Filet de Black Angus a la Brasa 36
Pollastró de Lleida a la Brasa, Múrgoles 27



CONSOMÉ VEGETAL, BOLETS SECS
 PA DE MALTA, MANTEGA DE CABRA
 PASTA DE FULL, FORMATGE, SOBRASSADA, MEL TRUFADA
 SANDWICH CUBÀ DE SENGLAR
 ESPÀRREC BLANC DE TEMPORADA
 CROQUETA
 VENTRESCA DE TONYINA, MADUIXES DEL MARESME
 LLOBARRO FUMAT AMB FUSTA DE POMERA
 ORELLA I CARETA DE PORC, MÚRGOLES
 RAVIOLIS DEL PLIN, POTA DE DAINA
 MOLL DE ROCA, PÈSOLS
 FILET DE LLEBRE DEL PIRINEU
 SORBET DE POMA I API
 FLORS D'ACÀCIA, MEL DE PI
 PETIT FOUR

Carta de Formatges



Guarnició

Pa de Coca - Fruita - Mel de Flors del Brugent 6,9

Tous

Les Cuines - El Miracle RINER - LLEIDA Llet Crua d'Ovella 6,8
21 Dies de Maduració

Màquia - La Segalla L'ALBIOL - TARRAGONA Llet Crua de Cabra 7,5
25 Dies de Maduració

Sauló - La Segalla L'ALBIOL - TARRAGONA Llet Crua de Cabra 7,5
30 Dies de Maduració

Tou del Mujal - Cal Músic EL MUJAL - BCN Llet Crua de Vaca 6,6
30 Dies de Maduració

Semicurats

Xiroi - La Xiquella VALL D'EN BAS - GIRONA Llet Crua de Vaca 6,9
2 a 3 Mesos de Maduració

Les Agudes - Cuirols NOU DE BERGUEDA - BCN Llet Crua de Vaca 6,7
3 Mesos de Maduració

El Cabirol - L'Aubreda ST. MARTÍ - GIRONA Llet Crua de Cabra 6,2
5 Mesos de Maduració

Curats

El Ferrer - Cal Músic EL MUJAL - BARCELONA Llet Crua de Vaca 7,8
4 Mesos de Maduració

Cofat - La Xiquella VALL D'EN BAS - GIRONA Llet Crua d'Ovella 8
6 Mesos de Maduració

Serrat - For. Espinelves ESPINELVES-GIRONA Llet Crua Cabra 6,5
6 Mesos de Maduració

Blaus

Glauc - Form. Xauxa LES PRESES - GIRONA Llet Crua de Vaca 6,5
3 Mesos de Maduració

Postres

- Bunyol de Flors d'Acàcia, Mel de Pi 12
Panna Cotta de Vainilla amb Maduixes 11
Coulant de Xocolata Pacari 70% i Avellana, Gelat de Vainilla 16
Mousse de Xocolata Pacari 85%, Avellana, Caramel Salat 14

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 Verdes i Herbes 4,5

Poniol i Llimona 4,5

Farigola i Llimona 4,5

Anís amb Gavarrons 4,5

* * *

Rapa Blanca 4,5

* * *

Mezcal Amores 8

Knocando 12 y.o. 10

Glemorangie 10 y.o. 9

Chartreuse Verd o Groc 6

Fernet-Branca 5

