

Mayo

9 al 11

Nuestros productos son ecológicos y de temporada



Picar

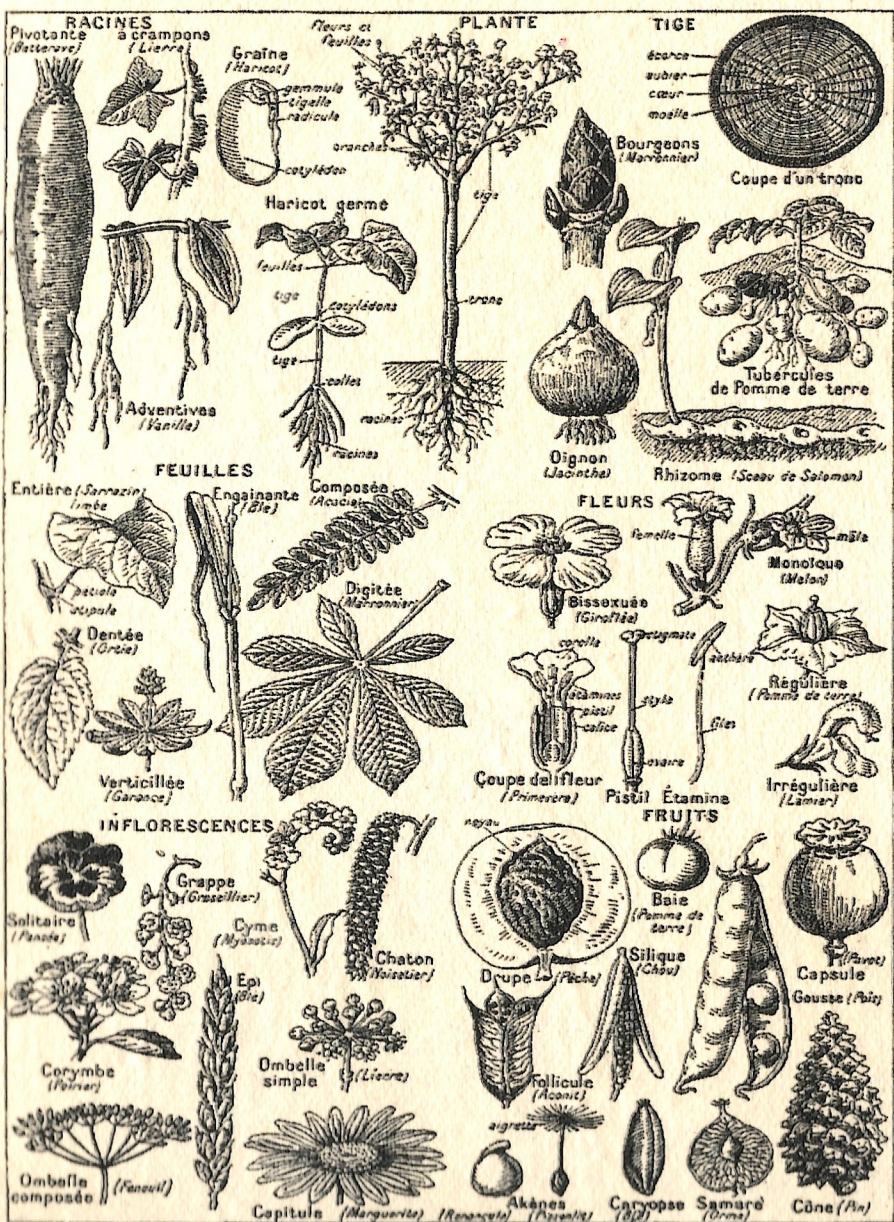
- Croqueta de Pollo de Corral
a la Brasa (un.) 5
- Croqueta de Cordero y Hierbas
Aromáticas (un.) 6
- Micuit Tossal Gros, Pan de Hierbas
Silvestres y Miel en Panal 29
- Sándwich Cubano de Costilla de Jabalí 16
- Hojaldre con Queso, Espinacas,
Sobrasada y Miel Trufada 19
- Brioche, Olivada, Queso Barroc (2un.) 15
- Sonso Frito, Mayonesa de Hierbas 25
- Flor de Calabacín en Tempura (un.) 6
- Bull de Muflón y Vaca 14

Aperitivo

- Cerveza 1/3L, Cyclic & Tossal
Pilsen Belga, Flor de Almendro 8
- Cerveza 1/3L, Clandestines
Golden Ale - Pale Ale 5,5
- Refresco Eco, Belvoir
Limón - Frambuesa - Saúco 5
- Cerveza 1/5L 3,5
- Kombucha, La Valiente de
Limón y Jengibre - Fram. i Arándanos 5
- Vermut Tinto, Casa Pardet 4,5
- Agua con Gas, Vichy 0,5L 4
- Agua 1L 4

Platos

- Lubina Ahumada con Madera de Manzano, Caviar Cítrico 24
- Tartar de Lomo Bajo de Vaca, Boletus y Foie 29
- * * *
- Guisante de Valls, Langostino de la Ràpita 28
- Oreja y Careta de Cerdo con *Perretxikos* 26
- Espárragos Blancos de Temporada, Trucha de Los Picos de Europa 22
- Boletus, Lacón de Black Angus, Ajo Silvestre 28
- Ravioli del Plin, Setas Silvestres, Pierna de Gamo 22
- Menestra de Verduras de Temporada, Pez Limón, Escabeche 26
- * * *
- Besugo de Tarragona a la Brasa 100g/7
- Dorada Salvaje a la Brasa 100g/8
- Lomo de Gamo a la Brasa, Rebozuelos 26
- Solomillo de Black Angus a la Brasa 36
- Carrillera de Cerdo Ral, Polenta Frita 34
- Picantón de Lleida a la Brasa, Colmenillas (2pax) 35



CONSOMÉ VEGETAL, SETAS SECAS

PAN DE MALTA, MANTEQUILLA DE CABRA

HOJALDRE, QUESO, SOBRASSADA, MIEL TRUFADA

SANDWICH CUBANO DE JABALÍ

ESPARRAGO BLANCO DE TEMPORADA

CROQUETA

LUBINA AHUMADA CON MADERA DE MANZANO

OREJA Y CARETA DE CERDO, COLMENILLAS

RAVIOLIS DEL PLIN, PIERNA DE GAMO

DORADA, GUISANTES, ESPARRAGUITOS

SOLOMILLO DE LIEBRE DEL PIRINEO

SORBETE DE MANZANA Y BROTES DE PINO

CHOCOLATE BLANCO, FRESAS, SAUCO

PETIT FOUR



Carta de Quesos



Guarnición

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

Blandos

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

Sauló - La Segalla L'ALBIOL - TARRAGONA Leche Cruda de Cabra 7,5
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 BERGUEDA-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

Chocolate Blanco, Fresas, Sauco 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

