

Febrero | Marzo

27 al 1

Nuestros productos son ecológicos y de temporada



Bocado

Croqueta de Faisán, Trufa de Invierno (1un.)	6,5
Tartaleta, Setas Silvestres, Rábano Picante (2un.)	19
Sándwich Cubano de Costilla de Jabalí (4un.)	16
Empanadilla de Rabo de Black Angus, Trompetas de la Muerte (1un.)	9
Panecillos, Boloñesa de Cabrito Pirenaico, Romesco (4un.)	14
<i>Bull</i> de Gallo del Penedès y Trufa de Invierno	16
Micuit Tossal Gros, Pan de Rosca y Miel en Panal	29
Lacón de Black Angus Local, Mostaza Agridulce	20

En Frio

Dorada de Tarragona, Mojo de Kakis, Mandarina	24
Tartar de Solomillo de Black Angus, Setas y Foie	35

En Temperatura

Guisantes, Habitas, Butifarra Negra de Jabalí y Trufa de Invierno	26
Suquet de Cazón, Setas, Alcachofa	36
Alcachofas de Valls, Queso Tou del Mujal, Panceta Curada	24
Ravioli del Plin de Pierna de Gamo a la Pimienta	34
Alubias del Ganxet, Carrillera de Potro, <i>Calçots</i>	32
Secuencia de Pato del Delta	32

Brasa

Lubina Salvaje	100g/10
Perdiz Roja Salvaje con Mole de Algarroba	30
Pierna o Paletilla de Cabrito Pirenaico	100g/7,5
Lomo de Gamo y Trufa de Invierno	32



Pan de Masa Madre	35
Mantequilla Trufada de Cabra Payoya con Pan de Masa Madre	12



13:00
 20:30

CONSOMÉ DE PRIMAVERA

ROSCA, MANTEQUILLA TRUFADA

LACÓN DE BLACK ANGUS LOCAL

BULL DE GALLO DEL PENEDÈS

EMPANADILLA

TARTELETA, SETAS, RÁBANO PICANTE

SANDWICH CUBANO DE JABALÍ

DORADA SALVAJE, MOJO DE CAQUI, MANDARINA

ALCACHOFA

CROQUETA

ALUBIAS DEL GANXET

RAVIOLIS DEL PLIN DE PIERNA DE GAMO

LUBINA SALVAJE, GUI SANTES

LOMO DE GAMO

SORBETE DE MANZANAS DE LA GUÀRDIA

AVELLANA, CASTAÑA

PETIT FOUR

90€

Carta de Quesos



Guarnición

Pan de Coca, Fruta, Miel de Flors del Brugent

6,9

Blandos

Camembert - Formatgeria Pinullet BARCELONA - BARCELONA Leche Past. de Vaca
15 a 20 Días de Maduración

8,5

Làctica Zaatar - Form. Pinullet BARCELONA - BARCELONA Leche Past. de Vaca
21 Días de Maduración

8,5

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

7,6

Semicurados

Soma - La Balda GRANOLLERS DE ROCACORBA - GIRONA Leche Cruda de Vaca
4 Meses de Maduración

7,5

Curados

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

8

Miner-Formatgeria Espinelves ESPINELVES-GIRONA Leche Cruda de Cabra
6 Meses de Maduración

9

Azules

Glauc - Formatgeria Xauxa LES PRESES - GIRONA Leche Cruda de Vaca
3 Meses de Maduración

8

Postres

Brioche Caliente. Castaña. Helado de Leche Horneada 12

Sorbete de Manzanas de La Guàrdia. Vino Ancestral 9

Flan Clásico. Piñones Caramelizados 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

Endrinas 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

