

Marzo

13 al 15

Nuestros productos son ecológicos y de temporada



Bocado

Croqueta de Cabrito, Trufa de Invierno (1un.)	6,5
Tartaleta, Setas Silvestres, Rábano Picante (2un.)	19
Sándwich Cubano de Costilla de Jabalí (4un.)	16
Empanadilla de Ragú de Cabrito, Nata de Cabra Payoya (1un.)	9
<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
Vainas de Guisante <i>Sugar Snap</i> , Mojo de Ajo de Oso	16

En Frío

Dorada de Tarragona, Mojo de Kakis, Mandarina	24
Ventresca de Atún Salvaje y Mayonesa de Piparras	26
Tartar de Solomillo de Black Angus, Setas y Foie	35

En Temperatura

Habitas, Guisantes, Butifarra Negra de Jabalí, Trufa de Invierno	26
Suquet de Mero, Setas, Alcachofa	34
Alcachofas de Valls, Queso Tou del Mujal, Panceta Curada	24
Ravioli del Plin de Pierna de Gamo a la Pimienta	32
Alubias del Ganxet, Carrillera de Potro, <i>Calçots</i>	33
Secuencia de Pato del Delta	32

Brasa

Lubina Salvaje	100g/10
Presa de Black Angus con Mole de Algarroba	36
Lomo de Corzo y Trufa de Invierno	32
Pan de Masa Madre	3,5
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

GUISANTE, AJO DE OSO

CROQUETA

ALUBIAS DEL GANXET

RAVIOLIS DEL PLIN DE PIERNA DE GAMO

SALMONETE DE ROCA

LOMO DE CORZO

SORBETE DE CEREZAS Y FLOR DE ALMENDRO

AVELLANA, CASTAÑA

PETIT FOUR

90€

Carta de Quesos



Guarnición

Pan de Coca, Fruta, Miel de Flors del Brugent

6,9

Blandos

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

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

7,5

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

L'Orc - Form. Vall de Meranges MERANGES - GIRONA Leche Cruda de Oveja
8 Meses de Maduración

9,7

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
Sorbete de Cerezas al Vino, Flor de Almendro y 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

* * *

Martin Miller's 10

Monkey 47 10

Knocando 12 y.o. 10

Macallan 12 y.o. 10

Chartreuse Verde o Amarillo 6

Fernet-Branca 5

