

Març

13 al 15

Els nostres productes son ecològics i de temporada



Mos

Croqueta de Cabrit, Tòfona d'Hivern (1un.)	6,5
Tartaleta, Bolets Silvestres, Rave Picant (2un.)	19
Sandvitx Cubà de Costella de Senglar (4un.)	16
<i>Empanadilla</i> de Ragú de Cabrit, Nata de Cabra Payoya (1un.)	9
Bull de Gall del Penedès i Tòfona d'Hivern	16
Micuit Tossal Gros, Pa de Rosca i Mel en Bresca	29
Lacón de Black Angus Local, Mostassa Agredolça	20
Bajoques de Pèsol <i>Sugar Snap</i> , Mojo d'All de Bosc	16

En Fred

Orada de Tarragona, Mojo de Caquis, Mandarina	24
Ventresca de Tonyina Salvatge i Maionesa de Piparres	26
Tàrtar Filet de Black Angus, Bolets i Foie	35

En Temperatura

Favetes, Pèsols, Botifarra Negra de Senglar i Tòfona d'Hivern	26
Suquet de Mero, Bolets, Carxofes	34
Carxofes de Valls, Formatge Tou del Mujal, Panxeta Curada	24
Ravioli del Plin de Cuixa de Daina al Pebre	32
Fesols del Ganxet, Galta de Poltre, Calçot	32
Seqüència d'Ànec del Delta	33

Brasa

Llobarro Salvatge	100g/10
Presa de Black Angus amb Mole de Garrofa	36
Llom de Cabirol i Tòfona d'Hivern	32



Pa de Massa Mare	3,5
Mantega Trufada de Cabra Payoya amb Pa de Massa Mare	12

13:00
•
20:30

CONSOMÉ DE PRIMAVERA

ROSCÓ, MANTEGA TRUFADA

LACÓN DE BLACK ANGUS LOCAL

BULL DE GALL DEL PENEDÈS

EMPANADILLA

TARALETA, BOLETS, RAVE PICANT

SANDWICH CUBÀ DE SENGLAR

ORADA SALVATGE, MOJO DE CAQUI, MANDARINA

PÈSOL, ALL DE BOSC

CROQUETA

FESOLS DEL GANXET

RAVIOLIS DEL PLIN DE POTA DE DAINA

MOLL DE ROCA

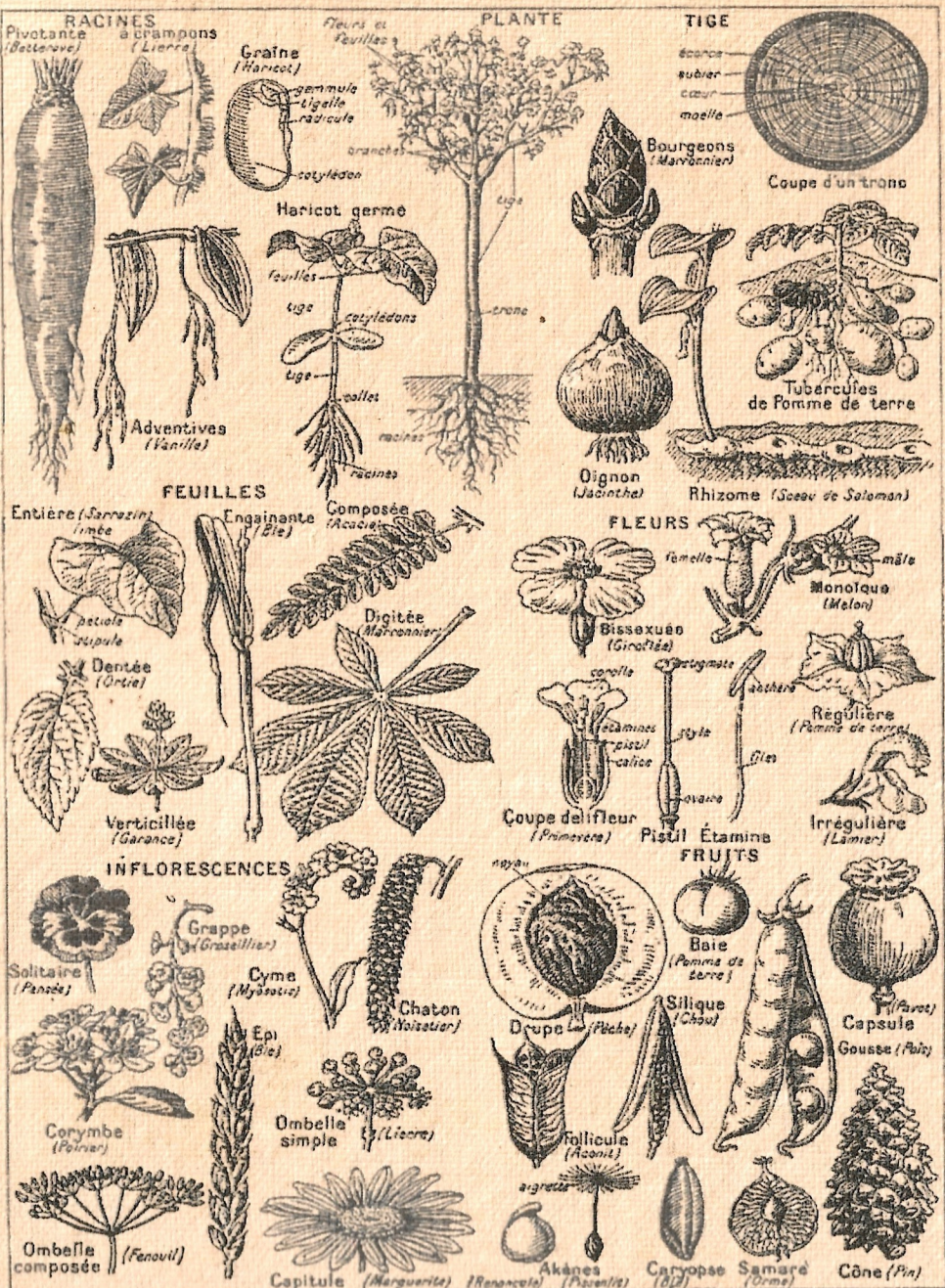
LLOM DE CABIROL

SORBET DE CIRERA I FLOR D'AMETLLER

AVELLANA, CASTANYA

PETIT FOUR

90€



Carta de Formatges



Guarnició

Pa de Coca - Fruita - Mel de Flors del Brugent

6,9

Tous

Làctica Zaatar - Form. Pinullet BARCELONA - BARCELONA Llet Past. de Vaca
21 Dies de Maduració

8,5

Sotabosc - La Segalla L'ALBIOL - TARRAGONA Llet Past. de Cabra
25 Dies de Maduració

7,6

Semicurats

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

7,5

Soma - La Balda GRANOLLERS DE ROCACORBA - GIRONA Llet Crua de Vaca
4 Mesos de Maduració

7,5

Curats

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

8

Miner - Formatgeria Espinelves ESPINELVES - GIRONA Llet Crua de Cabra
6 Mesos de Maduració

9

L'Orc - Form. Vall de Meranges MERANGES - GIRONA Llet Crua d'Ovella
8 Mesos de Maduració

9,7

Blaus

Glauc - Formatgeria Xauxa LES PRESES - GIRONA Llet Crua de Vaca
3 Mesos de Maduració

8

Postres

Brioix Calent, Castanya, Gelat de Llet Fromejada	12
Sorbet de Pomes de La Guàrdia, Vi Ancestral	9
Sorbet de Cireres al Vi, Flor d'Ametlla i Vi Ancestral	9
Flam Clàssic, Pinyons Caramel·litzats	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

Aranyons 4,5

* * *

Rapa Blanca 4,5

* * *

Martin Miller's 10

Monkey 47 10

Knocando 12 y.o. 10

Macallan 12 y.o. 10

Chartreuse Verd o Groc 6

Fernet-Branca 5

