

Primers / Primeros

Ceviche de corball

Ceviche de corvina

Canyuts del Delta de l'Ebre a la planxa (Supl. 3€)

"Canyuts" del Delta de l'Ebre a la planxa (Supl. 3€)

"Gaspacho" de maduixots i cireres

Gaspacho de fresones y cerezas

Papardelle amb gambes, tomàquet concassé i formatge feta

Papardelle con gambas, tomate concassé y queso feta

Tímbal de quínoa i cigrons amb alvocat i vinagreta cítrica

Tímbal de quínoa y garbanzos con aguacate y vinagreta cítrica

Foie mí-cuít amb melmelada de pètals de rosa (Supl. 3€)

Foie mí-cuít con mermelada de pétalos de rosa (Supl. 3€)

Amanida de tallarins de sípia amb fabetes baby i menta

Ensalada de tallarines de sepia con habitas baby y menta

Musclos al vapor amb safrà, citronella i tomàquet

Mejillones al vapor con azafrán, citronela i tomate

Pastrami amb pa de vidre, albergínia, escamorzza i mostassa de mel

Pastrami con pan de cristal, berenjena, escamorzza i mostaza de miel

Burrata amb assortit de tomàquets, anxoves i vinagreta d'alfàbrega

Burrata con surtido de tomates, anchoas y vinagreta de albahaca

Segons / Segundos

Rèmol a la planxa amb mus de albergínia i currí (Supl 3€)
Rodaballo a la plancha con mus de berenjena y curry (Supl. 3€)

Bacallà de l'Avelina, amb muselina d'all
Bacalao de Avelina, con muselina de ajos

Corball a la planxa amb cítrics i portobel·los
Corvina a la plancha con cítricos y portobellos

Braó de pop a la planxa amb pebre vermell(Supl.3€)
Brazo de pulpo a la plancha con pimentón(Supl.3€)

Tatakí de tonyina vermella "Balfegó" amb maïonesa de wasabí (Supl 6€)
Tatakí de atún rojo "Balfegó" con mayonesa de wasabí (Supl 6€)

Cua de bou estofada amb vi D.O. Terra Alta
Rabo de buey estofado en vino D.O. Terra Alta

Secret ibèric a la planxa amb prèsecs
Secreto ibérico a la plancha con melocotones

Magret d'ànec amb confitura de cireres
Magret de pato con confitura de cerezas

Filet de vedella amb salsa de tòfona (Supl.6€)
Solomillo de ternera con salsa de trufa (Supl.6€)

Espatleta de xai a baixa temperatura amb cebetes glasejades
Paletilla de cordero deshuesado, a baja temperatura, con cebollitas glaseadas

Preu del menú: 38€ (IVA, postres, aigua, vi de la casa i cafès inclosos)

Precio del menú: 38€ (I.V.A, postres, agua, vino de la casa y cafés incluidos)

Postres

Gelat de mascarpone amb salsa de maduixes

Helado de mascarpone con salsa de fresas

Pastís de xocolata blanca amb fruits del bosc

Tarta de chocolate blanco con frutos del bosque

Tiramisú fet a casa

Tiramisú hecho en casa

Gelat de prunes a l'Armagnac

Helado de ciruelas al Armagnac

Assortiment de formatges (Supl. 3€)

Surtido de quesos (Supl. 3€)

Flam de mató amb mel i ametlles laminades

Flan de mató con miel y almendras laminadas

Tartaleta de fruita amb crema

Tartaleta de fruta con crema

Coulant de xocolata amb gelat de mora

Coulant de chocolate con helado de mora

Amanida de meló i síndria

Macedonia de melón i sandía

Menú Degustació / Menú Degustación

Aperitiu

Aperitivo

“Gazpacho” de maduixots i cireres

Gazpacho de fresones y cerezas

Pastrami amb pa de vidre, albergínia, escamorzza i mostassa de mel

Pastrami con pan de cristal, berenjena, escamorzza i mostaza de miel

Corvall a la planxa amb cítrics i portobel.los

Corvina a la plancha con cítricos y portobellos

Espatilleta de xai a baixa temperatura amb cebetes glasejades

Paletilla de cordero deshuesado, a baja temperatura, con cebollitas glaseadas

Pre-postre

Pre-postre

Flam de mató amb mel i ametlles laminades

Flan de mató con miel y almendras laminadas

Bodega/Celler: Bàrbara Forés, D.O. Terra Alta

“Es servirà a taula completa / Se servirá a mesa completa”

46€ (I.V.A. inclòs/ I.V.A. incluído)