

La CUINA A LA TARDOR

La cocina en otoño

Coca cruixent, llamàntol, foie, figues, pernil de glà i tòfona 27,50€

Coca crujiente, bogavante, foie, higos, jamón de bellota y trufa

Arròs de cefalòpodes, cansalada i safrà de Les Garrigues 18,00€

Arroz de cefalópodos, , panceta y azafrán de Les Garrigues

Peix salvatge de les nostres llotges s/m

Pescado salvaje de nuestras lonjas

Pop roquer, escuma de patata tofonda, pebre vermell i sèsam 19,50€

Pulpo de roca, espuma de patata trufada, pimentón y sésamo

Lingot de foie micuit, blat de moro cruixent, tòfona i cireres al patxaran 22,00€

Lingote de foie micuit, maíz crujiente, trufa y cerezas al pacharán

Timbal de cua de bou, verduretes i cremós de préssec i festucs 20,00€

Timbal de rabo de toro, verduritas y cremoso de melocotón y pistacho

Terrina d'ànec, taronja sanguina, hoisin, rossinyols i celerí especiat 22,50€

Terrina de pato, naranja sanguina, hoisin, rebozuelos y apionabo especiado

Brioix de pulled cabrit de la Noguera 18,50€

Brioche de pulled cabrito de la Noguera

I els nostres suggeriments de cada dia

Y nuestras sugerencias de cada día

MENÚ DEGUSTACIÓ. Prèvia Reserva

El menú es servirà per a taules completes

Màxima hora de comanda a les 13:45h

MENÚ DEGUSTACIÓN .

El menú se servirá para mesas completas

Máxima hora de comanda a las 13:45h

(Beguda no inclosa)

***Si teniu algun tipus d'alèrgia i/o intolerància
si us plau indiqueu-ho a les persones que us atenen.***

*Por favor, si tenéis algún tipo de alergia y/ o intolerancia
indicarlo a las personas que os atienden.*