



C O S E T E S P E R C O M P A R T I R

PERNIL IBÈRIC

100% gla D.O. Guijuelo tallat a màquina – 29,50

ENSALADILLA RUSSA

toc de tòfona negra i ventresca de tonyina – 12,50

CROQUETA DE PERNIL IBÈRIC

vel de cansalada Maldonado – 4/peça

CALAMARSETS

a l'andalusa amb maionesa cítrica i alfàbrega – 21

PATATES BRAVES Dos Cucharas

allioli suau, salsa brava i piparra – 9,90

SOBRASSADA

Cal Rovira a la brasa amb mel, acompanyada de pa a la brasa amb tomàquet – 14,50

A M B D O S D I T S

BIQUINI DE CEPS

formatge Comté – 14,50

BAO DE PAPADA IBÈRICA

ceba confitada i mostassa – 7

BRIOIX DE TÀRTAR DE VEDELLA

salsa cafè de París i parmesà – 7

BRIOIX DE TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA

xocolata blanca i llima – 8,50

CRESTA DE GALTA

porc ibèric, el seu suc reduït i tòfona negra – 9,50

P A

PA DE COCA

torrat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra – 5

PA ECOLÒGIC DE MASSA MARE

cuit en forn de llenya i la nostra mantega fumada, servei 3,50 p.p.

PA SENSE GLUTEN

Triticum – 4



D E C U L L E R A

CALLOS DE LA MEVA ÀVIA MONTSE

capipota i cigrons, una mica picantets – 17,90

MONGETES DEL GANXET

cocotxes de lluç lligades amb el seu pil-pil i cansalada Maldonado – 29

E N T R A N T S

ALBERGÍNIA BLANCA

romesco, anxova i formatge mató – 18,50

ESCUMA DE PATATA

ou a baixa temperatura, foie a la planxa i suc de rostit amb tòfona – 18,50

SEPIONETS

encebats amb botifarra de perol de Cal Rovira – 29

P A S T E S I A R R O S S O S

CANELÓ

pularda amb salsa de foie, suc del seu rostit i múrgoles – 24

ARRÒS SEC DEL SENYORET

gamba vermella, sepioneta, cloïssa i rap (2 pax.) – 32,50 p.p.

ARRÒS SEC DE MUNTANYA

botifarra de perol, cuixa de pollastre a la brasa i bolets de temporada (2 pax.) – 26,90 p.p.



P E I X O S · M A R I S C S

LLOBARRO SALVATGE

salsa de mantega, nyoquis de patata i rossinyols – 39

TURBOT GALLEC SENCER

rostit sencer a la graella, obert i acabat a taula amb el seu propi pil-pil – 85/kg

DE LA LLOTJA

peix del dia en suprema amb: patata, ceba de Figueres i tomàquet rostit o amb verdures ecològiques – s/m

GAMBA VERMELLA

a la brasa – 58

ESCAMARLÀ

a la brasa, obert per l'esquena – 12/peça

C A R N S

FILET DE VEDELLA

estil Rossini amb foie, croissant i suc de rostit amb tòfona negra – 36

TÀRTAR DE FILET

tallat a ganivet amb ou ferrat, patates fregides i les seves torradetes – 28,50

CUA DE BOU

Viña Alberdi, cremós de patata i cebetes – 28,50

MAGRET D'ÀNEC

recordant l'estil cantonès amb hoisin de pruna, ceba tendra, cogombre i el seu suc – 27,50

CHATEAUBRIAND 550 g aprox.

filet de vedella a la brasa amb salsa bearnesa servit a taula amb patates fregides i pebrots del piquillo (per a 2 pax.) – 36 p.p.

MITJANA

vaca rossa gallega selecció especial amb 60 dies de maduració, a la brasa – 9,50/100 g

G U A R N I C I O N S

LES NOSTRES PATATES FREGIDES – 7,50

ESPINACS TENDRES

saltats amb panses, pinyons i núvol de parmesà – 7,50

PARMENTIER DE PATATA – 5,50

MINIVERDURETES I BOLETS

de temporada – 10

ENCIAM FRESC

ceba tendra ecològica i el seu amaniment a base de suc d'envinagrats – 6,50



P O S T R E S

SUFLÉ

de taronja i Grand Marnier amb gelat de vainilla Bourbon (30 min.) – 14,50

Maridatge amb Château de l'École. Sauternes · Muscadelle · Sauv. Blanc i Gris · Sémillon – 7,50

Cassoleta de XOCOLATA

praliné d'avellanes, flor de sal i gelat de nata – 11,50

Maridatge amb Lustau. Pedro Ximénez San Emilio · Pedro Ximénez – 8,50

FLAM

chantilly, ratlladura de llima i toffee – 10

Maridatge amb Hetzsölö. Szamorodni Sweet 2017 · Furmint – 8

TORRADA DE SANTA TERESA

amb pa de brioix fet a casa, caramel·litzada amb gelat de llet merengada (20 min.) – 11

Maridatge amb Oremus. 6 puttonyos 2013 · Furmint · Hárslevelű · Sargamuskotaly · Zéta – 16

BRAÇ DE GITANO

crema diplomàtica de vainilla, fruits vermells rostits i gelat de iogurt grec – 10

Maridatge amb Espelt Viticultors. Airam Garnatxa en Solera · Garnatxa – 7

ASSORTIMENT DE FORMATGES AFINATS

codonyat i pa de llavors torrat – 18,50

LES NOSTRES TÒFONES

de xocolata amb un toc d'escames de sal – 2,50/u.

Maridatge amb Celler de Capçanes. Garnatxa Dolça de Capçanes · Garnatxa – 6

SORBET DE GERD

amb cava brut nature – 8,50

SORBET DE LLIMONA

amb menta fresca i ratlladura de llima, banyat amb rom anyenc – 8,50

**Pregunta per la nostra selecció de gelats i sorbets – 7,50*