



Carta

## Per començar

Escopinyes gallegues XLal vino fino de Jerez .....	15€
Kokotxes de bacallà Ràfols cruixents amb cremós d'herbes de la finca .....	12€
 Les nostres patates braves .....	6€
 “Mollete” de pulled pork Ral amb ceba encurtida, jalapenyos i maionesa umami .....	7€
Taco d'amanida César .....	7€
Croquetó de pollastre de pagès rostit amb maionesa de curry .....	(unitat) 2,5€
Cremós d'ensaladilla russa amb moixama de tonyina vermella del Mediterrani i piparra Vasca .....	8,5€

## Entrants

Burratina amb porros confitats amb vinagreta de pasta de soja fermentada i avellanes .....	11€
Amanida d'Hivern .....	10€
Sashimi de tonyina vermella del Mediterrani amb bolets Xiitakes i emulsió advocat .....	19€
Truita oberta del dia .....	9,5€
Caneló XL de pollastre de pagès amb suc de rostit .....	10€

## Arrossos

Arròs sec de gamba i sípia .....	17€
Arròs melós de verdures de l'hort .....	15€
Arròs de presa ibèrica de porc Ral i carxofes del Prat .....	16€

## De cullera

Morro de porc Ral guisat amb cigrons d'Oristà i sobrassada de Cal Rovira .....	12€
Mongetes de Castellfollit del Boix amb cloïsses gallegues, salsa verda i piparra Vasca .....	12€



## Peixos *(Els plats per compartir inclouen una de les guarnicions a escollir)*

Llobarro del Mediterrani a la sal <i>(Peça sencera)</i> .....	20€ per persona. <i>Mínim 2 persones</i>
Turbot a la Donostiarra <i>(Peça sencera)</i> .....	20€ per persona. <i>Mínim 4 persones</i>
Bacallà Ràfols amb parmentier de patata marí .....	18€
Suquet de Corball i gamba vermella .....	19€

## Carns *(Els plats per compartir inclouen una de les guarnicions a escollir)*

Jarret sencer de vedella lacat <i>(Peça sencera)</i> .....	20€ per persona. <i>Mínim 4 persones</i>
Txuletón de vaca madurat <i>(Peça sencera)</i> .....	18€ per persona. <i>Mínim 4 persones</i>
Terrina de coll de xai amb cremós de formatge Bauma de la Garrotxa i quinoa .....	19€
Magret d'ànec Coll Verd amb textures de blat de moro i foie .....	18€



## Guarnicions

Patates naturals fregides amb herbes de la finca .....	3,5€
Pebrots piquillo confitats .....	3,5€
Cabdells brasejats .....	3,5€
Pebrots del Padrón .....	3,5€

## Salses

Café París .....	4€
Pebre verd .....	2€

## Postres casolans

Pastís de formatge cremós fet a casa amb gelat d'anous de la finca .....	7€
El nostre flam amb crema Chantilly de vainilla .....	7€
Xocolata en textures .....	7€
Cremós de xocolata blanca amb textures de festucs .....	7€
Taula de formatges d'Afinadors Caseus .....	15€

## Vins dolços

San Emilio, Pedro Ximenez .....	6€
Chateau Dereszla, Tokaji 5 Puttonyos .....	8€