



Pa fet a casa <i>Homemade bread</i> <i>Pan hecho en casa</i>	3,5
Pa fet a casa amb acompanyaments (v) <i>Homemade bread with accompaniments (v)</i> <i>Pan hecho en casa con acompañamientos (v)</i>	5,5
Musclos escabetxats amb pebre rosa i taronja <i>Homemade mussels in pickled sauce</i> <i>Mejillones en escabeche de pimienta rosa y naranja</i>	5,5
Croquetes de temporada: (pregunta'ns!) <i>Seasonal croquettes: (ask us!)</i> <i>Croquetas de temporada: (preguntanos!)</i>	2,5 / u
Porro escalivat, emulsió de rovell d'ou, all negre i arengada fumada <i>Braised leek, egg yolk, black garlic and smoked herring</i> <i>Puerro asado, emulsión de yema de huevo, ajo negro y arenque ahumado</i>	9,5
Chicharrón de Cádiz, xutney d'albergínia blanca eco, llimona i pa cruixent "Carasatu" <i>Cured pork lard from Cádiz, eco aubergine chutney, lemon and crunchy bread</i> <i>Chicharrón de Cádiz, chutney de berenjena blanca eco, limón, pan crujiente.</i>	8,5
Truita de temporada: calçots, romesco, maionesa fumada i "tatemada" <i>Seasonal omelette, "calçots", romesco sauce, smoked mayonnaise and "tatemada" sauce</i> <i>Tortilla de temporada: calçots, romesco, mayonesa ahumada y "tatemada"</i>	10,5

**pregunteu per al·lèrgies i/o intoleràncies*

Ceba escalivada, rovellons, ou a baixa temperatura i patata fumada (v) (+2€ amb botifarra del perol) <i>Roasted onion stuffed with wild mushrooms, low temperature egg and smoked potato (v) (+2€ with catalan sausage)</i> Cebolla asada, niscalos, huevo 65°C y patata ahumada (v) (+2€ con botifarra de perol)	13,5
Tartar de vedella, carxofa Prat, pinyons i foie <i>Steak tartare, pomegranate, pine nuts and foie gras</i> Tartar de ternera, alcachofa Prat, piñones y foie	20
Kokotxas al pil pil amb ou de "Cobardes y Gallinas" i mongeta de Santa Pau <i>Kokotxas pil-pil style with "Cobardes y Gallinas" egg and white beans</i> Kokotxas al pilpil con huevo de "Cobardes y Gallinas" y alubias de "Santa Pau"	20,5
Peus de porc amb xocolata i gingebre, bledes i moniato <i>Pig trotters with chocolate, ginger, chard and sweet potato</i> Manitas de cerdo con chocolate y jengibre, acelgas y boniato	18
Bacallà confitat, beurre blanc, trompeta de la mort i castanya <i>Cod, beurre blanc, wild mushrooms and chestnut</i> Bacalao confitado, beurre blanc, trompeta de la muerta y castaña	18
Mar i muntanya: cap i pota de vedella amb gamba vermella <i>Stewed tripe with chickpeas and shrimps</i> Mar y montaña: "cap i pota" de ternera con gamba roja	16
Caneló de pularda, velouté de pinyons i panses amb moscatell <i>Pularda and truffle cannelloni with pine nuts veloute and raisins</i> Canelón de pularda, velouté de piñones y pasas al moscatel	16,5
Sosenga de vedella (manuscrit Sent Soví s.XIV) <i>Sosenga (stewed beef middle age style)</i> Sosenga de ternera (recetario Sent Soví s. XIV)	18

*pregunteu per al·lèrgies i/o intoleràncies

Dolç

Pastís de formatge (pregunta'ns pels diferents sabors) <i>Seasonal cheesecake (ask for them)</i>	6
Flam d'avellanes amb "chantilly" i caramel	5
Xocolata, rom cremat i el nostre pa (amb escames de sal i oli d'oliva DO Siurana) <i>Chocolate ganache, rhom and homemade bread (with salt and extra virgin olive oil DOP Siurana)</i>	5,5