



PARA PICAR Y COMPARTIR ~ Per picar i compartir

JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA <i>Pernil 100% Ibèric de Glà.....</i>	23,00 €
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON GUINDILLAS DE IBARRA <i>Anxoves del Cantàbric amb bitxos d'Ibarra.....</i>	13,50 €
MILHOJAS DE MANZANA CONFITADA CON FOIE MI CUIT Y GELATINA DE LAMBRUSCO <i>Milfulls de poma confitada amb foie mi cuit i gelatina de Lambrusco.....</i>	16,50 €
NUESTRAS CROQUETAS DE JAMÓN Y CEPS (6 Unidades) <i>Les nostres croquetes de pernil i ceps (6 unitats).....</i>	10,60 €
CALAMAR NACIONAL CRUJIENTE CON MAYONESA DE CÍTRICOS <i>Calamar nacional cruixent amb maionesa de cítrics.....</i>	16,90 €
BURRATA DE BÚFALA 200 grs. CON CALABACÍN ASADO Y VINAGRETA DE CÍTRICOS CON HIERBAS FRESCAS <i>Burrata de búfala 200 grs. amb carbassó rostit i vinagreta de cítrics amb herbes fresques.....</i>	16,10 €
ENSALADA DE TOMATES CON VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLA ENCURTIDA <i>Amanida de tomàquet amb ventresca de tonyina i ceba adobada.....</i>	13,90 €
NUESTRO CEVICHE DE CORVINA CON LECHE DE TIGRE Y MANGO <i>El nostre ceviche de corball amb llet de tigre i mango.....</i>	21,00 €
SOPA FRESCA DE TOMATE CON ESPUMA DE BURRATA Y ENSALADA DE PIPARRAS Y ANCHOA <i>Sopa fresca de tomàquet amb escuma de burrata i amanida de piparres i anxova</i>	12,50 €
TARTAR DE SALMÓN Y ATÚN ROJO BOLFEGÓ CON AGUACATE Y ENCURTIDOS <i>Tàrtar de salmó i tonyina Balfegó amb alvocat i encurtits.....</i>	21,20 €
CANELÓN DE PULARDA CON SALSA DE CEPS Y MANZANA GRANNY SMITH Y TRUFA <i>Caneló de pularda amb salsa de ceps i poma Granny Smith i tòfona.....</i>	16,30 €
PULPO EN TEMPURA SOBRE PARMENTIER Y ESCABECHE DE SETAS <i>Pop en tempura sobre parmentier i escabetx de ceps.....</i>	22,00 €
PAN DE COCA DE FOLGUEROLES CON TOMATE <i>Pa de coca de Folgueroles amb tomacó.....</i>	4,00 €

DEL MAR ~ Del mar

PESCADO DE LONJA CON VERDURITAS SALTEADAS

Peix de llotja amb verduretes saltejades..... P.S.M. €

SUQUET DE RAPE CON MEJILLONES, NAVAJAS Y ESTRAGÓN

Suquet de rap amb musclus, navalles i estragó..... 26,00 €

BACALAO CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO, ESPARRAGO DE NAVARRA Y REFRITO DE AJOS Y GUINDILLA

Bacallà amb pebrots del piquillo, espàrrec de Navarra i refregit d'alls i bitxo..... 25,00 €

ARROZ DE GAMBAS Y CEPES

Arròs de gambes i ceps..... 25,00 €

TATAKI DE ATÚN ROJO "BALFEGÓ" CON CREMA MISO, YOGURT DE WASABI Y FRAMBUESA

Tataki de tonyina vermella "Balfegó" amb crema miso, iogurt de wasabi i gerds..... 21,30 €

DE LA TIERRA ~ De la terra

SOLOMILLO DE TERNERA CON HUMMUS DE BERENJENA ASADA, CHALOTAS CONFITADAS Y SALSA DE VINO DULCE

Filet de vedella amb hummus d'esbergínia rostida, xalotes confitades i salsa de vi dolç..... 26,00 €

MELOSO DE COSTILLA DE VACA CON PARMENTIER Y CALABAZA

Melòs de costella de vaca amb parmentier i carbassa..... 22,00 €

PLUMA IBÉRICA A LA BRASA CON TUÉTANO DE VACA

Ploma ibérica a la brassa amb moll de vaca..... 24,00 €

CORDERO LECHAL DESHUESADO A BAJA TEMPERATURA, MINIZANAHORIAS, PATATAS Y CEPES

Xai de llet desossat a baixa temperatura, minipastanagues, patates i ceps..... 23,00 €

STEAK TARTAR DE TERNERA CON TOSTADAS Y MANTEQUILLA DE MOSTAZA

Steak tàrtar de vedella amb torrades i mantega de mostassa..... 22,90 €

“Impulsat pels arbres del jardí,
el Dos Torres és un refugi de sabors,
a totes hores”



VINOS RECOMENDADOS PARA POSTRES ~Vins recomanats per als postres



PEDRO XIMÉNEZ “LA CILLA”	7,50 €	
PEDRO XIMÉNEZ “DULCE” VIÑA 25.....	7,00€	
VI DE GEL “GEWÜRZTRAMINER” DE GRAMONA	8,00€	45€
TOKAJI 3 PUTTONYOS CHATEAU DERESZLA.....	8,00€	45 €
PORTO “RUBY” DE PORTO ALEGRE.....	7,00€	
DOLÇ DE MATARÒ “ALTA ALELLA”	7,50€	42€
SAUTERNES “ CHATEAU DE L’ECOLE”	8,00€	45 €
DOLÇ DE EDETARIA	8,00€	45€
ESSÈNCIA DE GERISENA	7,50€	42 €



DOS TORRES

POSTRES ~ Postres

TATÍN DE MANZANA Y VAINILLA, GELEÉ DE FRAMBUESA Y SORBETE DE MANZANA <i>Tatín de poma i vainilla, geleé de gerds i sorbet de poma.....</i>	7,50€
NUESTRA TARTA DE QUESO CON SALSAS DE TOFFE <i>El nostre pastís de formatge amb salsa de toffe.....</i>	7,50€
TORRIJA DE BRIOCHE CON HELADO DE QUESO FRESCO <i>Torrada de brioix amb gelat de formatge fresc.....</i>	7,50€
LEMON PIE DE MANDARINA <i>Lemon Pie de mandarina.....</i>	7,50€
<i>NUESTRO TIRAMISÚ</i> <i>El nostre tiramisú.....</i>	7,50€
SORBETE DE LIMÓN EN TEXTURAS CON VODKA <i>Sorbet de llimona en textures amb Vodka.....</i>	7,50€
FLAN DE HUEVO Y VAINILLA CON LECHE DE OVEJA Y CHANTILLY <i>Flam d'ou i vainilla amb llet d'ovella i chantilly</i>	7,50€
COULANT DE CHOCOLATE <i>Coulant de xocolata.....</i>	7,50€

Amb conformitat amb el Reglament n°1169/2011 del Parlament Europeu, aquest establiment disposa d'informació detallada a l'abast dels clients en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries