



PARA PICAR Y COMPARTIR ~ Per picar i compartir

JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA

Pernil 100% Ibèric de Glà..... 23,00 €

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON GUINDILLAS DE IBARRA

Anxoves del Cantàbric amb bitxos d'Ibarra..... 13,20 €

TERRINA DE FOIE CON GELEÉ DE LAMBRUSCO, PIÑA CONFITADA Y ACEITE DE VAINILLA BOURBON

Terrina de foie amb geleé de Lambrusco, pinya confitada i oli de vainilla Bourbon..... 16,50 €

NUESTRAS CROQUETAS DE JAMÓN Y CEPES (6 Unidades)

Les nostres croquetes de pernil i ceps (6 unitats)..... 10,00 €

CALAMAR NACIONAL CRUJIENTE CON MAYONESA DE CÍTRICOS

Calamar nacional cruixent amb maionesa de cítrics..... 16,90 €

BURRATA DE BÚFALA 200 grs. CON HIGOS, TOMATES CHERRY Y EL DIVINO SEMIASADO Y CRUJIENTES DE JAMÓN

Burrata de búfala 200 grs. amb figues, tomàquets cherri i el diví semi rostit i cruixent de pernil..... 15,85 €

ENSALADA TIBIA DE MINI VERDURITAS ECOLÓGICAS Y LÁMINAS DE FOIE A LA SAL

Amanida tèbia de mini verduretes ecològiques i làmines de foie a la sal..... 12,90 €

SALTEADO DE SETAS DE TEMPORADA CON AJOS TIERNOS, CALABAZA CONFITADA, HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y TRUFA NEGRA

Saltejat de bolets de temporada amb alls ternes, carbassa confitada, ou a baixa temperatura i trufa negra 18,00 €

CREMA DE CEPES Y CALABACÍN CON SETAS DE TEMPORADA, DADOS DE PATATA Y SALMÓN SEMIMARINADO

Crema de ceps i carbassó amb bolets de temporada, daus de patata i salmó semimarinat..... 13,10 €

TARTAR DE ATÚN ROJO BALFEGÓ CON MANGO, AGUACATE Y MAHONESA DE WASABI

Tàrtar de tonyina vermella Balfegó amb mango, alvocat i maionesa de wasabi..... 20,90 €

CANELÓN DE PULARDA CON SALSA DE CEPES Y MANZANA GRANNY SMITH

Caneló de pularda amb salsa de ceps i poma Granny Smith..... 15,60 €

PULPO EN TEMPURA SOBRE PARMENTIER Y ESCABECHE DE SETAS

Pop en tempura sobre parmentier i escabetx de ceps..... 21,00 €

PAN DE COCA DE FOLGUEROLES CON TOMATE

Pa de coca de Folgueroles amb tomacó..... 4,00 €

DEL MAR ~ Del mar

DORADA AL HORNO SOBRE HORTALIZAS, PISTACHOS, PASAS Y SALSA PIMIENTA VERDE

Daurada al forn sobre hortalisses, festucs, panses i salsa pebre verd..... 23,50 €

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 de piquillo, espàrrec de Navarra i refregit d'alls i bitxo..... 24,00 €

ARROZ DE GAMBAS Y CEPES

Arròs de gambes i ceps..... 24,00 €

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..... 20,90 €

DE LA TIERRA ~ De la terra

SOLOMILLO DE TERNERA EN SU JUGO, ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y MILHOJAS DE PATATA TRUFADA

Filet de vedella amb el seu suc, espàrrecs de marge i milfulls de patata trufada..... 24,00 €

RABO DE TERNERA CON VINO TINTO D.O. MONTSANT CON TRINXAT DE LA CERDAÑA

Cua de vedella amb vi negre D.O. Montsant amb trinxat de la Cerdanya..... 20,00 €

COCHINILLO EN SU JUGO CON CHUTNEY DE MANZANA, PASAS Y MENBRILLO

Garrí en el seu suc amb Chutney de poma, panses i codony..... 24,00 €

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

Xai de llet desossat a baixa temperatura, minipastanagues, patates i ceps..... 21,00 €

STEAK TARTAR DE TERNERA CON TOSTADAS Y MANTEQUILLA DE MOSTAZA

Steak tàrtar de vedella amb torradetes i mantega de mostassa..... 22,00 €

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