



## 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>	15,00 €
TARRINA DE FOIE MI-CUIT CON ACEITE DE VAINILLA Y PIÑA CONFITADA <i>Terrina de foie mi-cuit amb oli de vainilla i pinya confitada.....</i>	17,00 €
NUESTRAS CROQUETAS DE JAMÓN Y CEPS (6 Unidades) <i>Les nostres croquetes de pernil i ceps (6 unitats).....</i>	10,60 €
ZAMBURIÑAS GRATINADAS CON ALIOLI SUAVE (6 Unidades) <i>Zamburinyes gratinades amb allioli suau (6 unitats).....</i>	21,00 €
CALAMAR NACIONAL CRUJIENTE CON MAYONESA DE CÍTRICOS <i>Calamar nacional cruixent amb maionesa de cítrics.....</i>	17,00 €
BURRATA DE BÚFALA 200 grs. CON TOMATITOS ASADOS Y ESCABECHE CÍTRICO <i>Burrata de búfala 200 grs. amb tomaquets rostits i escabetx cítric.....</i>	16,10 €
ENSALADA DE PERA CONFITADA, ESCAMAS DE FOIE A LA SAL, MEMBRILLO, QUESO FRESCO Y PISTACHO TIERNO <i>Amanida de pera confitada, encenalls de foie a la sal, codony, formatge fresc i festuc tendre.....</i>	16,00 €
CEVICHE DE PESCADO BLANCO CON LECHE DE TIGRE Y AGUACATE <i>Ceviche de peix blanc amb llet de tigre i alvocat.....</i>	21,00 €
ALCACHOFAS CON ALMEJAS AL PILPIL <i>Carxofes amb cloïses al pilpil.....</i>	17,50 €
TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE, MANGO Y MAYONESA DE YUZU Y WASABI <i>Tàrtar de salmó amb alvocat, mango i maionesa de yuzu i wasabi.....</i>	21,20 €
CANELÓN DE POLLO ECO. DE TREMP CON SETAS Y SALSA DE BERENJENA A LA BRASA Y FOIE <i>Caneló de pollastre eco. de Tremp amb bolets i salsa d'esbergínia a la brasa i foie.....</i>	16,30 €
SALTEADO DE SETAS DE TEMPORADA CON HUEVO POCHÉ Y AJOS TIERNOS <i>Saltejat de bolets de temporada amb ou poché i alls tendres.....</i>	19,25 €
PAN DE COCA DE FOLGUEROLES CON TOMATE <i>Pa de coca de Folgueroles amb tomacó.....</i>	5,00 €

## DEL MAR ~ Del mar

CORVINA A LA BRASA CON MANTEQUILLA NEGRA, ALCAPARRAS, PEPINILLOS Y SU PILPIL	P.S.M. €
<i>Corball a la brasa amb mantega negra, tàperes, cogombrets i el seu pilpil .....</i>	
SUQUET DE PESCADO CON MEJILLONES, NAVAJAS Y ESTRAGÓN	
<i>Suquet de peix amb musclos, navalles i estragó .....</i>	26,00 €
BACALAO CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO, ESPÁRRAGO DE NAVARRA Y REFRITO DE AJOS Y GUINDILLA	
<i>Bacallà amb pebrots del piquillo, espàrrec de Navarra i refregit d'alls i bitxo.....</i>	25,00 €
ARROZ DE GAMBAS Y CEPES	
<i>Arròs de gambes i ceps.....</i>	25,00 €
TATAKI DE ATÚN ROJO "BALFEGÓ" CON CREMA MISO, YOGURT DE WASABI Y FRAMBUESA	
<i>Tataki de tonyina vermella "Balfegó" amb crema miso, iogurt de wasabi i gerds.....</i>	21,50 €

## DE LA TIERRA ~ De la terra

LOMO DE VACA CON PUERROS CONFITADOS CON DEMIGLACE DE COLMENILLAS	
<i>Llom de vaca amb porros confitats amb demiglase de murgules.....</i>	28,00 €
MELOSO DE COSTILLA DE VACA CON PARMENTIER Y CALABAZA	
<i>Melòs de costella de vaca amb parmentier i carbassa.....</i>	22,00 €
PLUMA IBÉRICA A LA BRASA CON TUÉTANO DE VACA	
<i>Ploma ibérica a la brassa amb moll de vaca.....</i>	24,00 €
CORDERO LECHAL DESHUESADO A BAJA TEMPERATURA, PARMENTIER Y SETAS	
<i>Xai de llet desossat a baixa temperatura, parmentier i bolets.....</i>	24,00 €
STEAK TARTAR DE TERNERA CON TOSTADAS Y MANTEQUILLA DE MOSTAZA	
<i>Steak tàrtar de vedella amb torradetes i mantega de mostassa.....</i>	23,00 €

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