



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'Ibarrà.....</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>	10,00 €
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>	15,95 €
ENSALADA DE ESPINACAS ECO, ALCACHOFAS, LAMINAS DE FOIE A LA SAL Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS Y CIRUELAS <i>Amanida d'espínacs eco, carxofes, làmines de foie a la sal i vinagreta de fruits secs i prunes.....</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 BALFEGÓ 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>	16,20 €
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 <i>Peix de llotja amb verduretes saltejades.....</i>	P.S.M. €
SUQUET DE RAPE CON MEJILLONES, NAVAJAS Y ESTRAGÓN <i>Suquet de rap amb musclus, navalles i estragó.....</i>	26,00 €
BACALAO CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO, ESPARRAGO DE NAVARRA Y REFRITO DE AJOS Y GUINDILLA <i>Bacallà amb pebrots del piquillo, espàrrec de Navarra i refregit d'alls i bitxo.....</i>	24,50 €
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>	21,30 €

DE LA TIERRA ~ De la terra

SOLOMILLO DE TERNERA CON HUMMUS DE BERENJENA ASADA, CHALOTAS CONFITADAS Y SALSA DE VINO DULCE <i>Filet de vedella amb hummus d'esbergínia rostida, xalotes confitades i salsa de vi dolç.....</i>	24,50 €
MELOSO DE COSTILLA DE VACA CON PARMENTIER Y CALABAZA <i>Melòs de costella de vaca amb parmentier i carbassa.....</i>	21,00 €
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, MINIZANAHORIAS, PATATAS Y CEPES <i>Xai de llet desossat a baixa temperatura, minipastanagues, patates i ceps.....</i>	21,30 €
STEAK TARTAR DE TERNERA CON TOSTADAS Y MANTEQUILLA DE MOSTAZA <i>Steak tàrtar de vedella amb torradetes i mantega de mostassa.....</i>	22,90 €

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