



## PARA PICAR Y COMPARTIR ~ Per picar i compartir

JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA <i>Pernil 100% Ibèric de Glà.....</i>	24,00 €
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "00" CON GUINDILLAS DE IBARRA Y PIMIENTA ROSA <i>Anxoves del Cantàbric "00" amb bitxos d'Ibarrra i pebre rosa.....</i>	18,00 €
MEJILLONES AL VAPOR CON LIMA, LIMÓN Y TOMILLO <i>Musclos al vapor amb llima, llimona i farigola.....</i>	11,50 €
NUESTRAS CROQUETAS DE JAMÓN Y CEPS (6 Unidades) <i>Les nostres croquetes de pernil i ceps (6 unitats).....</i>	10,60 €
ZAMBURIÑAS CON SETAS Y VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO <i>Zamburinyes amb bolets i encenalls de pernil ibèric.....</i>	24,00 €
CALAMAR NACIONAL CRUJIENTE CON MAYONESA DE CÍTRICOS <i>Calamar nacional cruixent amb maionesa de cítrics.....</i>	17,00 €
BURRATA DE BÚFALA CON TOMATITOS MARINADOS SOBRE UN LECHO DE RÚCULA Y PESTO <i>Burrata de búfala amb tomaquets marinats sobre un llet de ruca i pesto.....</i>	16,85 €
ENSALADA DE VAINAS Y CALABACÍN CON TOMATE SECO, PARMESANO Y VINAGRETA DE PISTACHO <i>Amanida de vaines i carbassó amb tomàquet sec, parmesà i vinagreta de festuc.....</i>	16,00 €
CEVICHE DE LUBINA CON LECHE DE TIGRE Y AGUACATE <i>Ceviche de llobarro amb llet de tigre i alvocat.....</i>	22,00 €
ENSALADILLA RUSA CON MAYONESA DE WASABI, HUEVO DE CODORNIZ Y VENTRESCA DE ATÚN <i>Amanida Rusa amb maionesa de wasabi, ou de guatlilla i ventresca de tonyina.....</i>	11,60 €
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 TRUFADA <i>Caneló de pollastre eco. de Tremp amb bolets i salsa a la tòfona.....</i>	16,30 €
PULPO EN TEMPURA SOBRE PARMENTIER Y ESCABECHE DE SETAS <i>Pop en tempura sobre parmentier i escabetx de bolets.....</i>	23,50 €
PAN DE COCA DE FOLGUEROLES CON TOMATE <i>Pa de coca de Folgueroles amb tomacó.....</i>	6,00 €

## DEL MAR ~ Del mar

### PESCADO DE LONJA A LA BRASA CON PATATA PANADERA Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO

*Peix de llotja a la brassa amb patates llaminades i pebrots del piquillo.....* P.S.M. €

### MERLUZA CON CALAMARES ENCEBOLLADOS

*Lluç amb calamars encebats.....* 20,00 €

### LOMO DE BACALAO GRATINADO CON ALIOLI Y JUDÍAS DE SANTA PAU SALTEADAS CON PANCETA

*Llom de bacallà gratinat amb allioli i mongetes de Santa Pau saltejades amb cansalada.....* 24,00 €

### ARROZ A LA LLAUNA DE GAMBAS AL AJILLO

*Arròs a la llauna de gambes a l'allet.....* 25,00 €

### TARTAR DE ATÚN ROJO "BALFEGÓ" CON REDUCCIÓN DE SOJA Y GENGIBRE

*Tartar de tonyina vermella "Balfegó" amb reducció de soja i gíngebre.....* 23,00 €

## DE LA TIERRA ~ De la terra

### MAGRET DE PATO CON COMPOTA DE MANZANA Y SALSA DE RATAFÍA

*Magret d'ànec amb compot de poma i salsa de ratafia.....* 22,50 €

### CARRILLERA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA CON PARMENTIER

*Galta de vedella a baixa temperatura amb parmentier .....* 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 CON MINI VERDURITAS A LA BRASA

*Xai de llet desossat a baixa temperatura amb mini verduretes a la brassa .....* 24,00 €

### STEAK TARTAR DE TERNERA CON TOSTADAS Y HELADO DE MOSTAZA

*Steak tàrtar de vedella amb torradetes i gelat de mostassa.....* 23,00 €

"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 SAN EMILIO DE LUSTAU.....	8,00 €	
PALO CORTADO PENÍNSULA DE LUSTAU.....	10,00€	
VI DE GEL "GEWÜRZTRAMINER" DE GRAMONA .....	8,00€	45€
TOKAJI 3 PUTTONYOS CHATEAU DERESZLA.....	8,00€	46 €
PORTO "RUBY" DE PORTO ALEGRE.....	7,00€	
DOLÇ DE MATARÒ "ALTA ALELLA" .....	7,80€	42€
SAUTERNES " CHATEAU VIOLET - LAMOTHE" .....	8,00€	45 €
DOLÇ D'EDETÀRIA .....	8,00€	45€
ESSÈNCIA DE GERISENA .....	7,60€	42 €
JEREZ HIDALGO " LA PANESA" .....	11,00€	
MASÍA SAGRISTIA ROQUETA VI RANCI .....	10,00€	
MOSCATELL FLORALES .....	7,00€	



## POSTRES ~ Postres

CREMA CATALANA CON CARQUIÑOLI <i>Crema catalana amb carquinyoli.....</i>	8,50€
NUESTRA TARTA DE QUESO CON HELADO DE FRAMBUESA <i>El nostre pastís de formatge amb gelat de gerds.....</i>	8,50€
TORRIJA CON CREMA DE PISTACHO Y HELADO DE VAINILLA <i>Torrada de Santa Teresa amb crema de festucs i gelat de vainilla.....</i>	8,50€
FESTIVAL DE TEXTURAS DE CHOCOLATE <i>Festival de textures de xocolata .....</i>	8,50€
NUESTRO TIRAMISÚ <i>El nostre tiramisú.....</i>	8,50€
GIN LEMON CON MANZANA ÁCIDA <i>Gin lemon amb poma àcida.....</i>	8,50€
FRESONES EN SU PROPIO JUGO CON NATA MONTADA <i>Maduixots en el seu propi suc amb nata muntada.....</i>	8,50€
TRUFAS DE CHOCOLATE <i>Trufes de xocolata.....</i>	8,50€

\*\*\*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\*\*\*