



PARA PICAR Y COMPARTIR ~ Per picar i compartir

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "00" CON GUINDILLAS DE IBARRA Y PIMIENTA ROSA <i>Anxoves del Cantàbric "00" amb bitxos d'Ibarrra i pebre rosa.....</i>	19,60 €
JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA <i>Pernil 100% Ibèric de Gla.....</i>	24,00 €
NUESTRAS CROQUETAS DE JAMÓN (6 Unidades) <i>Les nostres croquetes de pernil (6 unitats).....</i>	13,20 €
BUÑUELOS DE BACALAO CON TINTA DE CALAMAR Y "ALL I OLI" DE ZAFRAN (8 Unidades) <i>Bunols de bacallà amb tinta de calamar i "all i oli" de zafrà (8 unitatas).....</i>	18,00 €
NUESTRA ENSALADILLA RUSA CON ATÚN FRESCO MARINADO Y CRUJIENTE DE "GRAVENTI" <i>La nostra ensaladilla russa amb tonyina fresca marinada i cruixent de "graventi"</i>	12,70 €
VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA CON VIRUTAS DE PARMESANO Y SALSA ROMESCO <i>Verdures de temporada a la graella amb encenalls de parmesà i salsa romesco.....</i>	19,50 €
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>	16,80 €
ENSALADA DE TOMATES CON VENTRESCA DE ATÚN, CEBOLLA TIERNA Y ACEITUNAS KALAMATA <i>Amanida de tomàquets amb ventresca de tonyina, ceba tendre i olives kalamata.....</i>	16,90 €
BURRATA DE BUFALA, SALMOREJO DE FRESONES E INYECCIÓN DE PESTO <i>Burrata de Búfala, "salmorejo" de maduixots i injecció de Pesto</i>	17,00 €
ENVOLTINI DE BERENJENA RELLENO DE QUESO RICOTTA Y AROMA DE TRUFA <i>Envoltini d'esbergínia farcit de formatge Ricotta i perfum de tòfona.....</i>	14,60 €
SOPA FRÍA DE TOMATE CON DADOS DE SANDÍA, MELÓN Y SARDINA AHUMADA <i>Sopa freda de tomàquet amb daus de síndria, melo i sardina fumada.....</i>	14,00 €
STEAK TARTAR CORTADO A CUCHILLO CON YEMA DE HUEVO DE CALAF Y TOSTADITAS <i>Steak tàrtar tallat a ganivet amb rovell d'ou de Calaf i torradetes.....</i>	25,00 €
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>	21,50 €
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 VERDURITAS A LA PLANCHA Y SALSA ORIO <i>Peix de llotja a la brassa amb verduretes a la planxa i salsa Orio.....</i>	P.S.M. €
RAPE "ALLAGOSTAT" CON ESCALIVADOS Y TAPENADE <i>Rap "allagostat" amb escalivats i tapenade.....</i>	26,00 €
CORVINA SALVAJE A LA BRASA CON ARROZ NEGRO MELOSO <i>Corball salvatge a la brassa amb arròs negre melòs</i>	28,50 €
ARROZ "A LA LLAUNA" CON CALAMARES Y VELO DE GAMBA <i>Arròs "a la llauna" amb calamars i vel de gamba</i>	24,00 €
CALAMAR A LA PLANCHA CON ESPÁRRAGOS VERDES, CEBOLLA CAMELIZADA Y CRUJIENTE DE PUERRO <i>Calamar a la planxa amb espàrrecs verds, ceba caramelitzada i cruixent de porro.....</i>	24,00 €

DE LA TIERRA ~ De la terra

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA CON TRÍO DE PARMENTIERS Y CHIPS <i>Medallons de filet de vedella amb trío de parmentiers i xips.....</i>	26,00 €
CARRILLERA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA CON TAGLIATELLE <i>Galta de vedella a baixa temperatura amb Tagliatelle.....</i>	25,00 €
PLUMA IBÉRICA A LA BRASA CON TUÉTANO DE VACA Y SUS VERDURITAS <i>Ploma ibèrica a la brasa amb moll de vaca i les seves verduretes.....</i>	24,00 €
MAGRET DE PATO, COMPOTA DE MANZANA, ESPÁRRAGOS VERDES Y SALSA DE PRIORAT <i>Magret d'ànec, compota de poma, espàrrac verd i salsa de Priorat.....</i>	23,80 €
PALETILLA DE CABRITO EN DOS COCCIONES CON PANADERAS, CEBOLLA Y PIMIENTO VERDE AL ESTILO TRADICIONAL <i>Espatlla de cabrit en dues coccions amb patata laminada, ceba i pebrot verd a l'estil tradicional.....</i>	28,00 €

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

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

Informem que el peix en elaboracions crues ha estat sotmès prèviament a un procés de congelació



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	8,50€	55€
TOKAJI LATE HARVEST.....	8,00€	50 €
DOLÇ DE MATARÒ "ALTA ALELLA"	7,80€	42€
SAUTERNES " CHATEAU VIOLET - LAMOTHE"	8,00€	45 €
PORTO "FINE RUBY" DE DOW'S	8,00€	50 €
JEREZ HIDALGO " LA PANESA"	11,00€	
MASÍA SAGRISTIA ROQUETA VI RANCI	10,00€	
MOSCATELL FLORALES	8,00€	



POSTRES ~ Postres

FRUTOS DEL BOSQUE CON NATA MONTADA CASERA Y SORBETE <i>Fruits del bosc amb nata muntada casolana i sorbet.....</i>	8,50€
NUESTRA TARTA DE QUESO CON SORBETE DE FRAMBUESA <i>El nostre pastís de formatge amb sorbet de gerds.....</i>	8,50€
TORRIJA DE BRIOCHE CON CREMA Y HELADO DE LECHE MERENGADA <i>Torrada de Santa Teresa amb crema i gelat de llet merengada.....</i>	8,50€
PASTEL DE CHOCOLATE PARA CELÍACOS CON HELADO DE CANELA <i>Pastís de xocolata per a celíacs amb gelat de canyella</i>	8,50€
NUESTRO TIRAMISÚ <i>El nostre tiramisú.....</i>	8,50€
MILHOJAS CRUJIENTE DE CREMA Y NATA CON HELADO DE VAINILLA <i>Milfulls cruixent de crema i nata amb gelat de vainilla.....</i>	10,00€
SURTIDO DE QUESOS ARTESANOS CON FRUTOS SECOS Y MEMBRILLO <i>Assortiment de formatges artesans amb fruits secs i codony.....</i>	16,00€
TRUFAS CASERAS DE CHOCOLATE <i>Trufes casolanes 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