



LUNCH MENU €27.00 MONDAY TO FRIDAY
VAT INCLUDED IN THE PRICE

FOR SNACKING AND SHARING ~ Per picar i compartir

100% ACORN-FED IBERIAN HAM

Pernil 100% Ibèric de Glà..... 24,00€

CANTABRIAN ANCHOVIES WITH IBARRA CHILLI PEPPERS AND PINK PEPPER

Anxoves del Cantàbric amb bitxos d'Ibarrra i pebre rosa..... 19,60€

COD FRITTERS WITH SQUID INK AND SAFFRON "ALIOLI"

Bunyols de bacallà amb tinta de calamar i allioli de safrà..... 18,00 €

OUR HOUSE HAM CROQUETTES (6 PIECES)

Les nostres croquetes de pernil (6 unitats)..... 13,20€

"RUSSIAN SALAD" WITH FRESH MARINATED TUNA AND GRAVENTI CRACKERS

Amanida russa amb tonyina fresca marinada i cruixent de graventi..... 12,70 €

VEGETABLES GRILL WITH PARMESAN SHAVINGS AND ROMESCO SAUCE

Graellada de verdures amb encenalls de parmesà i salsa romesco..... 19,50 €

BUFFALO BURRATA, STRAWBERRY "SALMOREJO" AND PESTO

Burrata de búfala, salmorejo de maduixes i injecció de pesto..... 17,00 €

CHICKEN CANNELLONI WITH MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE

Caneló de pollastre eco. De Tremp amb bolets i salsa de tòfona..... 16,80 €

AUBERGINNIE "ENVOLTINI" WITH RICOTTA CHEESE AND TRUFFLE SCENT

Envoltini d'esberginia farcit de ricotta al perfum de tòfona..... 14,60 €

COLD TOMATO SOUP WITH WATERMELON, MELON AND SMOKED SARDINE

Sopa freda de tomàquet amb daus de síndria, meló i sardina fumada..... 14,00 €

SALMON TARTARE WITH AVOCADO, MANGO AND YUZU AND WASABI MAYONNAISE

Tàrtar de salmó amb alvocat, mango i maionesa de yuzu i wasabi..... 21,50 €

TOMATO SALAD WITH TUNA BELLY, ONION AND KALAMATA OLIVES

Amanida de tomàquet amb ventresca de tonyina, ceba i olives de Kalamata..... 16,90 €

STEAK TARTAR WITH EGG YOLK AND BREAD TOASTS

Steak tartar amb rovell d'ou de Calafi i les seves torradetes..... 25,00 €

FOLGUEROLES COCA BREAD WITH TOMATO

Pa de coca de Folgueroles amb tomacó..... 6,00 €

FROM THE SEA~ Del mar

MARKET FISH GRILL WITH VEGETABLES GRILL AND ORIO SAUCE <i>Peix de llotja a la brassa amb verduretes a la graella i salsa Orio.....</i>	P.S.M.
MONKFISH "ALLAGOSTAT" WITH ROASTED PEPPERS AND TAPENADE <i>Rap "allagostat" amb escalivats i Tapenade.....</i>	26,00 €
WHITE FISH "CORVINA" WITH BLACK RICE <i>Corball a la brassa amb arròs negre melòs.....</i>	28,50 €
SQUID AND PRAWN RICE "A LA LLAUNA" <i>Arròs "a la llauna" amb calamars i vel de gamba.....</i>	24,00 €
GRILLED SQUID WITH GREEN ASPARAGUS, CARAMELIZED ONION AND CRISPY LEEK <i>Calamar a la planxa amb espàrrecs verds, ceba caramel·litzada i cruixent de porro.....</i>	24,00 €

FROM THE LAND ~ De la terra

SIRLOIN MEDALLIONS WITH PARMENTIER TRIO AND CHIPS <i>Medallons de filet amb trío de parmentiers i xips.....</i>	26,00 €
MELT-IN-YOUR MOUTH BEEF RIB WITH TAGLIATELLE <i>Melòs de costella de vaca amb tagliatelle.....</i>	25,00 €
"IBERIAN PEN" GRILLED WITH COW MARROW AND VEGETABLES <i>Ploma ibérica a la brassa amb moll de vaca i les seves verduretes.....</i>	24,00 €
DUCK MAGRET WITH APPLESAUCE, GREEN ASPARAGUS AND RED WINE SAUCE <i>"Magret d'ànec amb compota de poma, espàrrecs verds i salsa de Priorat.....</i>	23,80 €
LAMB SHOULDER IN TWO COOKINGS WITH POTATO, ONION AND GREEN PEPPER MADE IN TRADITIONAL STYLE <i>Espatlla de cabrit en dues coccions amb patata, ceba i pebrot verd al mètode tradicional.....</i>	25,00 €

"Inspired by the tres in our garden, Dos Torres is a haven of flavours, at all times"



RECOMMENDED DESSERT WINES ~ 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 LATE HARVEST.....	8,00€	45 €
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€
PORTO “FINE RUBY” OF DOW’S	7,60€	42 €
JEREZ HIDALGO “LA PANESA”	11,00€	
MASÍA SAGRISTIA ROQUETA VI RANCI	10,00€	
MOSCATELL FLORALIS.....	7,00€	



DESSERTS ~ Postres

FRUITS OF THE FOREST WITH HOMEMADE CREAM AND SORBET <i>Fruits del bosc amb nata muntada casolana i sorbet.....</i>	8,50€
OUR HOUSE CHEESECAKE WITH RASPBERRY ICE CREAM <i>El nostre pastís de formatge amb gelat de gerds.....</i>	8,50€
BRIOCHE TORRIJA WITH CREAM AND MERINGUE ICE CREAM <i>Torrada de brioix amb crema i gelat de llet merengada.....</i>	8,50€
CHOCOLATE CAKE WITH CINNAMON ICE CREAM (GLUTEN FREE) <i>Pastís de xocolata apte per a celíacs amb gelat de canyella.....</i>	8,50€
OUR HOUSE TIRAMISÚ <i>El nostre tiramisú.....</i>	8,50€
CRISPY CREAM MILLEFEUILLE AND VAINILLA ICE CREAM <i>Milfulls cruixent de crema i nata amb gelat de vainilla.....</i>	10,00€
HOMEMADE CHEESE ASSORTMENT WITH NUTS AND QUICE <i>Assortiment de formatges artesans amb fruits secs i codony.....</i>	16,00€
CHOCOLATE TRUFFLES <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