



# Entrantes

	ración	½ ración
<b>Tartar de Atún rojo y Salmón frescos</b> con vinagreta balsámica de verduras	<b>21,50€</b>	<b>11,50€</b>
<b>Foie curado a la Sal</b> con sus confituras poco comunes	<b>21,50€</b>	<b>11,50€</b>
<b>Ensalada de brotes tiernos con Sandía marinada</b> , queso curado de Mahón y virutas de Torrezno	<b>13,50€</b>	<b>7,00€</b>
<b>“Ceviche” de Corvina</b> “a la Catalana”	<b>17,70€</b>	<b>9,60€</b>
<b>Tarrina fría de “Cap-i-pota” con langostinos</b> , escabeche de setas y nube de germinados y rúcula	<b>17,00€</b>	<b>9,00€</b>
<b>“Ajo blanco” de avellana “Negreta” de Riudoms</b> con jamón de Pato, uva, trigo fresco y perfume amontillado	<b>15,75€</b>	<b>8,75</b>
<i>....Te sugerimos acompañarlo con una copa de vino de Jerez</i>	<b>3,50 €</b>	
<b>Mézclum de Ensaladas</b> con Langostinos crujientes, Gelatina de Ratafia, helado de Parmesano y dados de Membrillo con Aceite de Oliva Crusells 100% Arbequina	<b>15,50€</b>	<b>10,50€</b>
<b>Carpaccio de Gamba Roja de Tarragona</b> , con aceite de nueces, sal de carbón y chips de Yuca	<b>25,50€</b>	<b>13,50€</b>
<b>“Espaneña” de escalivada y anchoas poco tradicional</b>	<b>16,75€</b>	<b>8,65€</b>
<b>Coca de pan de Centeno con Butifarra del perol</b> y Peras, cebolla confitada a la pimienta rosa y fondant de queso de Albió	<b>14,75€</b>	<b>8,25€</b>

## A LA VENTA:

*Bolsita con Aceite 0,5 lt (100% arbequina) Crusells de la Selva del Camp y avellanas "Negreta" 125 gr autóctona de la región tostadas de manera artesanal..... 21 €*

**1er Servicio de pan incluido.** (Repetición de pan 1,25 € por persona)

**Tenemos formación reglada en alérgenos e intolerancias. Cualquier duda consúltenos.**

**IVA incluido**

## Segundos platos

### Pescados

<b>Arroz cremoso del Delta “Molí de’n Rrafalet” con ostrones y picada de Carquiñolis, azafrán y ajo negro</b>	<b>22,00€</b>
<b>Rape de playa al “all cremat” “Salsa de abordo”</b>	<b>21,75€</b>
<b>Lomo de Bacalao con crema de queso azul “Ceretà”, escamas de almendra tostada y parmentier de moniato</b>	<b>19,80€</b>
<b>Suprema de Rodaballo con salsa de romesco de Tarragona, almejas y judías de Santa Pau</b>	<b>23,90€</b>
<b>Pescado de lonja</b>	<b>Precio según mercado</b>

### Carns

<b>Canelones crujientes de estofado de Rabo de Ternera con reducción de vino tinto del Priorato, tomillo, laurel y Romero</b>	<b>18,50€</b>
<b>Espalditas de conejo guisadas a la mostaza antigua como las hacía la abuela</b>	<b>17,50€</b>
<b>Magret de Pato “estilo tataki” con su grasa crujiente, salsa de Vermut “Dos Deus” y zumo de naranja</b>	<b>20,00€</b>
<b>Solomillo de Vaca madurada con salsa de Trufa negra, graten de patata y Emmental</b>	<b>26,60€</b>
<b>Cabrito deshuesado y cocido a baja temperatura con higos frescos y salsa del asado al perfume vino rancio</b>	<b>25,50€</b>

1er Servicio de pan incluido. (Repetición de pan 1,25 € por persona)  
Tenemos formación reglada en alérgenos e intolerancias. Cualquier duda consúltenos.

IVA incluido

## Postres digestivos

**Copa de crema de Yogur** con texturas de Mango y caramelo de Ron

**Locura de fresones** con helado de leche fresca y pimienta negra

**Cúpula de Mango** con corazón de frutas rojas y base de biscuit de coco, con sorbete de mandarina

## Postres golosos

**Canutillos crujientes** de arroz con leche al horno, crema de vainilla y helado de canela

**Tatín tibio de Mango** al caramelo con helado de Albaricoque

**Pastel de crema catalana** con yema tostada, arena de carquiñoli y sorbete de zumo de naranja

**“Torrija” caramelizada** al perfume de cítricos y helado de biscuit

**“Mamadeta”** Crujiente de Chocolate blanco con mousse de limón al Chartreuse

**Este postre tiene suplemento de + 1,20€**

Lo puedes maridar con una copita de “MOF” Chartreuse  
(6,60 € ½ Copa / 13,20 € Copa)

## ...para los más chocolateros

**Mini Fondue** de Chocolate Negro con frutos rojos y helado de Yogur con moras

**Coulant tibio** de Chocolate negro con helado de Café expres “horneado al momento”

**Lingote crujiente** de Chocolate negro con Naranja amarga y Sorbete de Fruta de la pasión



**7,70 €**

IVA incluido

*y silo quieres acompañar con un vino dulce, consulta la carta de vinos...*