



camins
de Talló

Entrantes

Ensalada de tomates variados 16€
con tapenade, esferificación de piparra y
caviar de aceite de albahaca
(2, 3)

Espuma de Vichyssoise fría 14€
con huevo poché, crujiente de celerín y jamón ibérico
(2, 3, 10)

Endibias con tartar de anchoas 16€
tomate seco, cebolla roja encurtida y
mantequilla de mostaza
(3, 4, 11)

Milhojas de patata confitada 12€
con alioli de membrillo y pimentón de la Vera
(2)

Raviolis wonton de queso Puigpedrós 16€
del Molí de Ger, membrillo y tomate seco
con salsa de yema marinada y aire de lavanda
(1, 2, 3)

Tiradito de atún rojo D.O. Balfegó 24€
con salsa ponzu y frutos rojos
(1, 4, 9, 12)

Dados de bacalao de Islandia con aguacate 19€
crujiente de puerro y maracuyá
(1, 4, 10)

Foie Armagnac ala sal hecho en casa 26€
con compota de manzana al horno y membrillo
(1, 8)
Media ración 15€



Platos principales

Vieiras con puré de guisantes 23€

con alga nori

(4, 5)

Timbal de pato 22€

con foie y huevo de codorniz, acompañado con churro de patata

(2, 9, 12)

Salmón Noruego con romero y tomillo 19€

con verduritas y salsa mostaza

(3, 4, 11)

Steak tartar de ternera 23€

con crujiente de Grana Padano

(1, 2, 3, 11)

Arroz de gamba roja 24€

y mayonesa de cítricos

(4, 5, 6, 10)

Brioche de cordero del Pirineo a baja temperatura 24€

con mayonesa de tamarindo

(1, 2, 3, 9, 12, 14)

Canelón de "Pulled Pork" 18€

con pera conference y bechamel de curry suave

(1, 2, 14)

Solomillo de ternera 25€

en salsa oporto con patatas fritas

(1, 14)

Suplemento escalopa de foie 3€



Para los más pequeños

Solomillo de ternera (100g) y patatas fritas 15€
(1, 14)

Canelón de carne con bechamel y queso gratinado 12€
(1, 2, 3, 14)

Croquetas caseras de carne de olla (5u) 10€
(1, 2, 3, 14)



Postres

Pastel cremoso de queso 7€
con mermelada de arándanos
(1,2,3)

Ganache de dos chocolates con carquiños 7,5€
Chocolate belga del 70% y blanco con aceite de oliva
(1,2,3,9)

Espuma de crema catalana quemada 6,5€
con helado de praliné
(2, 3, 8)

Milhojas de fresas 6,5€
con chantillí de madagascar
(1,3)

Yogur de la Esquella 4,5€
con frutos rojos y coulis de mango
(3)

Dos bolas de helado 5,5€
(3)

Licores i digestivos

Grappa Nonino 6€

Grappa Libarna 6€

Cardhu 12 años 6€

Limoncello Villa Massa 4€

Ratafia 4€

Baileys 3€

Orujo blanco o hierbas 3€



Alérgenos alimenticios

1. Cereales con gluten
2. Huevos
3. Lácticos
4. Pescado
5. Moluscos
6. Crustáceos
7. Cacahuetes
8. Frutos secos
9. Soja
10. Apio
11. Mostaza
12. Sésamo
13. Tramús
14. Sulfitos

