

camins
de Talló

ENTRANTS

Foie armagnac a la sal fet a casa amb compota de poma al forn, melmelada de tomàquet i fruits secs amb torradetes Mitja ració - 15€	26 €
Coca d'anguila cuinada en teriyaki amb foie de la casa, col saltada i salsa de tamarindo	18 €
Hummus de cigrons amb sardina fumada, magrana de tardor, mandarina i germinats amb torradetes	12 €
Tataki de formatge Roques Blanques del Molí de Ger i carbassa dolça confitada amb camamilla i kataifi	14 €
El nostre "Fish&Chips" mussola "cazón" en adob fregida amb patates xips i maionesa d'herbes	16 €

PRIMERS

Albergínia escalivada amb burrata fumada, tomàquet deshidratat, vinagreta d'alfàbrega, pinyons i mel	18 €
Brandada de bacallà amb chutney de pebrot dolç, romesco picant i torrades de tramezzino	17 €
Carxofes de temporada a la brasa amb salsa holandesa i cruixent de pernil ibèric	17 €
Trinxat de la Cerdanya amb cansalada de porc duroc i botifarra negra de Bellver	15 €
Sopa de ceba amb ou poché, ceba sofregida i cruixent de parmesà	16 €
Escuma de parmentier de patata amb tòfona, ou ferrat, cruixent de tapioca i remolatxa	14 €
Fals risotto de puntalette cremós amb vieires, i espàrrecs verds	21 €
Pa de coca amb tomàquet	5 €
Plat de patates fregides	6 €

ESCULL EL TEU BRIOIX

Xai del Pirineu desfilat a baixa temperatura
amb maionesa de tamarindo i patata palla
24 €

Steak tartar de filet de vedella
acompanyat amb patates fregides.
24 €

Tartar de tonyina D.O Balfegó amb cremós d'alvocat,
salsa yum-yum i xips de platan
24 €

CARNS

Fricandó casolà 21 €
amb bolets de temporada

Canelons d'ànec i foie 20 €
amb pera conference i salsa de ceps i foie

Filet de vedella a la brasa amb salsa demiglace, 25 €
cruixent de parmesà i fils de moniato
Suplement escalopa de foie 4 €

Rosta "Torrezno" de porc amb la seva reducció, 19 €
puré de moniato, salsa bandera i xili de Jalapa

Confit d'ànec fet a casa 22 €
amb ragú de bolets de temporada i puré de celerí

PEIXOS I MARISC

Mandonguilles de gambes farcides de pollastre 21 €
amb salsa de rostit

Suquet de Llobarro 29 €
amb patata "panadera"

Llom de Bacallà d'Islàndia 19 €
amb salsa velouté de safrà i cruixent de porro

Corball a la brasa 22 €
amb verdures i salsa beur blanc

ARROSSOS

De gamba vermella
i maionesa cítrica a banda
24 €

De costella de porc "Ral d'Avinyó"
i bolets.
22 €

De verdures
de temporada
20 €

POSTRES

Pa amb xocolata, oli i sal	7,50 €
Pastís de formatge Puigpedrós amb melmelada de nabius a banda	7,50 €
Panacota de coco amb pinya i caramel de ron cremat	6,50 €
Mitja lluna de pasta filo caramelitzada amb crema pastissera i ametlles	6,50 €
Pera al vi amb chantilly i sorra de galeta	6,00 €
Torrada de Santa Teresa “Torrija” de briox amb gelat de canyella	7,00 €
Iogurt de l’Esquella amb fruits vermells i coulis de mango	5,50 €
Dues boles de gelat (xocolata, vainilla, festuc, torró, coco, mango)	5,50 €

DIGESTIUS

	XARRUP	COPA
Grappa Nonino	6 €	11 €
Grappa Libarna	6 €	10 €
Cardhu 12 anys	7 €	12 €
Macallan 12 anys	9 €	15 €
Limoncello Villa Massa	4 €	6 €
Baileys	3 €	5 €
Orujo blanc o herbes	3 €	5 €
Ratafia Ruset	4 €	6 €
Nogath Pirineus (licor de nous de Cerdanya)	5 €	8 €
El Torb de Cerdanya (licor de gerds i nabius)	5 €	8 €