

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€ (1,8,14)	26 €
Coca d'anguila cuinada en teriyaki amb foie de la casa, col saltada i salsa de tamarindo (1,2,4,9)	18 €
Hummus de cigrons amb sardina fumada, magrana de tardor, mandarina i germinats amb torradetes (1,4,12)	12 €
Tataki de formatge Roques Blanques del Molí de Ger i carbassa dolça confitada amb camamilla i kataifi (1,2,3)	14 €
El nostre "Fish&Chips" mussola "cazón" en adob fregida amb patates xips i maionesa d'herbes (1,2,14)	16 €

PRIMERS

Albergínia escalivada amb burrata fumada, tomàquet deshidratat, vinagreta d'alfàbrega, pinyons i mel (3,8,14)	18 €
Brandada de bacallà amb chutney de pebrot dolç, romesco picant i torrades de tramezzino (1,4,8,14)	17 €
Carxofes de temporada a la brasa amb salsa holandesa i cruixent de pernil ibèric (2,3,14)	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 (1,2,3,10,14)	16 €
Escuma de parmentier de patata amb tòfona, ou ferrat, cruixent de tapioca i remolatxa (1,2,3)	14 €
Fals risotto de puntalette cremós amb vieires, i espàrrecs verds (1,2,3,5,14)	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
(1,2,3,14)
24 €

Steak tartar de filet de vedella
acompanyat amb patates fregides.
(1,2,3,11,14)
24 €

Tartar de tonyina D.O Balfegó
amb cremós d'alvocat,
salsa yum-yum i xips de platan
(1,2,3,4,9,12,14)
24 €

CARNS

Fricandó casolà
amb bolets de temporada
(1,8,10,14) 21 €

Canelons d'ànec i foie
amb pera conference i salsa de ceps i foie
(1,2,3,9) 20 €

Filet de vedella a la brasa amb salsa demiglace,
cruixent de parmesà i fils de moniato 25 €
Suplement escalopa de foie 4 €
(1,3,10,14)

Rosta "Torrezno" de porc amb la seva reducció,
puré de moniato, salsa bandera i xili de Jalapa
(14) 19 €

Confit d'ànec fet a casa
amb ragú de bolets de temporada i puré de celerí
(10,14) 22 €

PEIXOS I MARISC

Mandonguilles de gambes farcides de pollastre
amb salsa de rostit
(6,10,14) 21 €

Suquet de Llobarro
amb patata "panadera"
(1,4,6,14) 29 €

Llom de Bacallà d'Islàndia
amb salsa velouté de safrà i cruixent de porro
(1,3,4) 19 €

Corball a la brasa
amb verdures i salsa beur blanc
(3,14) 22 €

ARROSSOS

De gamba vermella
i maionesa cítrica a banda
(2,4,6,10,14)

24 €

De costella de porc "Ral d'Avinyó" i
bolets.
(10,14)

22 €

De verdures
de temporada
(10,14)

20 €

POSTRES

Pa amb xocolata, oli i sal (1,3)	7,50 €
Pastís de formatge Puigpedrós amb melmelada de nabius a banda (1,2,3,7,8,13)	7,50 €
Panacota de coco amb pinya i caramel de ron cremat (14)	6,50 €
Mitja lluna de pasta filo caramelitzada amb crema pastissera i ametlles (1,2,3,8)	6,50 €
Pera al vi amb chantilly i sorra de galeta (1,2,3,14)	6,00 €
Torrada de Santa Teresa “Torrija” de briox amb gelat de canyella (1,2,3)	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 €

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS

1. Cereals amb gluten
2. Ous
3. Làctics
4. Peix
5. Mol·luscs
6. Crustacis
7. Cacauets
8. Fruits secs
9. Soja
10. Api
11. Mostassa
12. Sèsam
13. Tramús
14. Sulfits