

SALVAJE

By Iban Martinez

Compromís Quilòmetre Zero:

Al nostre restaurant apostem per productes locals: La gran majoria dels nostres ingredients provenen de la zona, frescos i de temporada. Només alguns productes que no es cultiven aquí -com alvocat, mango o ruca- els portem de fora, sempre buscant la millor qualitat i sostenibilitat.

Compromiso Quilómetro Zero:

En nuestro restaurante apostamos por productos locales: La gran mayoría de nuestros ingredientes provienen de la zona, frescos y de temporada. Solo algunos productos que no se cultivan aquí -como aguacate, mango o rúcula- los traemos de fuera, siempre buscando la mejor calidad y sostenibilidad.

 **IMPORTANT:** Si teniu al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, comuniqueu-ho al nostre personal perquè puguem atendre'l correctament.

 **IMPORTANTE:** Si tiene alergias o intolerancias alimentarias, comuníquesele a nuestro personal para que podamos atenderle correctamente.



CARTA

Carpaccio de figues amb cecina de cabirol i formatge feta. **17,00€**
Carpaccio de higos con cecina de corzo y queso feta

Bunyols de gamba i allioli negre **12,00€**
Buñuelos de gamba y alioli negro

Amanida de tomàquet amb préssec a la brasa, ruca i burrata **16,50€**
Ensalada de tomate con melocotón a la brasa, rúcula y burrata

Les nostres patates salvatges **7,00€**
Nuestras patatas salvajes

Croquetes del xef **3€/u**
Croquetas del chef

Ostró del Delta **2,50€/u**
Ostrón del Delta

Canelons de cabirol amb beixamel, foie i ceps **17,50€**
Canelones de corzo con bechamel, foie y ceps

Ajoblanco d'ametlles tendres amb cecina de cabirol **16,00€**
Ajoblanco de almendras tiernas con cecina de corzo



Tàrtar de tonyina vermella Balfegó amb alvocat i vinagreta de mango <i>Tartar de atún rojo Balfegó con aguacate y vinagreta de mango</i>	19,00€
Milfulls d'ànec del Delta amb albergínia i salsa Porto <i>Milhojas de pato del Delta con berenjena y salsa Oporto</i>	18,50€
Espatlla de cabirol a baixa temperatura amb patata ratte <i>Espalda de corzo a baja temperatura con patata ratte</i>	19,00€
Steak tàrtar de vedella del Pallars <i>Steak tartar de ternera del Pallars</i>	18,00€
Pop de La Ràpita a la brasa amb cremós de patata <i>Pulpo de La Rápita a la brasa con cremoso de patata</i>	19,00€
Filet de poltre del Pallars amb salsa de ceps <i>Solomillo de potro del Pallars con salsa de ceps</i>	24,00€
Xuleta de vedella del Pallars a la pedra (1kg+-) <i>Chuleta de ternera del Pallars a la piedra (1kg+-)</i>	65,00€
Turbot de costa a la donostiarra <i>Rodaballo de costa a la donostiarra</i>	19,50€
Llata de vedella del Pallars al cafè París <i>Llata de ternera del Pallars al café París</i>	18,00€



VINS

BLANCS/BLANCOS:

El Quintà - Bàrbara Forés - D.O. Terra Alta	34,00€
Gessamí - Gramona - D.O. Penedès	22,00€
Dos Germans - Rosendo Esteve - D.O. Terra Alta	11,00€
Via Edetana - Edetària - D.O. Terra Alta	20,00€
Edetària Selecció - Edetària - D.O. Terra Alta	36,00€
Cisteller Gris - Cisteller - D.O. Terra Alta	36,00€
Pardas Rupestris - Pardas - D.O. Penedès	19,00€
Aubarca - Celler Aubarca - D.O. Terra Alta.	14€/3,50€ copa

ROSATS/ROSADOS:

Dos Germans - Rosendo Esteve - D.O. Terra Alta	11,00€
Lola Bel - Vinyes del Convent - D.O. Terra Alta.	18,00€
Pardas Sumoll - Pardas - D.O. Penedès	22,00€

NEGRES/TINTOS:

El Templari - Bàrbara Forés - D.O. Terra Alta.	29,00€
Luis Cañas Crianza - Bodegas Luis Cañas - D.O. Ca. Rioja	33,00€
Carmelo Roderó - Bodegas Roderó - D.O. Ribera del Duero.	32,00€
Pardas Sus Scrofa - Pardas - D.O. Penedès	22,00€
Edetària Selecció - Edetària - D.O. Terra Alta	36,00€



VINS

ESCUMOSOS/ESPUMOSOS:

Ancestral - Bàrbara Forés - D.O. Terra Alta	25,00€
Lucidity - Cisteller - Corpinnat	36,00€

DOLÇOS/DULCES:

Dolç de garnatxa blanca - Edetària - D.O Terra Alta	75,00€
---	--------