

**Avui tenim ... / Hoy tenemos ... / Today we have ...**

---

**Bunyol de bacallà o croqueta de rostit / Buñuelo de bacalao o croqueta de “rostit”**

Atlantic cod fritter or roasted chicken croquette

**2.50 € / un**

**Calamars romana i maionesa de llima / Calamares romana y mayonesa de lima**

Battered calamari rings and lime mayonnaise

**21.90 €**

**Ou ferrat amb pèsols i tòfona / Huevo frito con guisantes y trufa**

Fried egg, peas and black truffle

**33.50 €**

**Caneló de tòfona negra / Canelón de trufa negra**

Cannelloni stuffed with black truffle and soft cheese

**59.90 €**

**Angules del Ter amb ou ferrat i carxofes / Angulas del Ter con huevo frito y alcachofas**

Baby elvers from Ter with sunny-side-up egg and artichokes

**42.00 €**

**Angules del Ter a la Bilbaína / Angulas del Ter a la Bilbaína**

Baby elvers from Ter à la Bilbaina

**98.00 €**

**Pil-pil de cocotxes i pèsols / Pil-pil de cocochas y guisantes**

Hake cheeks in *pil-pil* style with peas

**32.50 €**

**Tripa i cap-i-pota amb cigrons / Tripa y “cap-i-pota” con garbanzos**

Veal tripe and “cap-i-pota” with chickpeas

**23.60 €**

**Lletons de vedella al vi del Priorat / Mollejas de ternera al vino del Priorato**

Veal sweetbreads with wine sauce

**28.70 €**

**Peus de porc amb bolets / Pies de cerdo con setas**

Pig trotter with seasonal mushroom

**24.80 €**

**½ Perdiu a la vinagreta / ½ Perdiz en vinagreta**

½ Pickled partridge

**23.50 €**

**½ Perdiu vermella de caça a la Alcàntara / ½ Perdiz roja de caza a la Alcàntara**

½ Red partridge Alcantara style

**33.80 €**

**Rillette de llebre amb tòfona i foie-gras / Rillette de liebre con trufa i foie-gras**

Hare rilette with black truffle and foie-gras

**33.50 €**