

Los productos de proximidad y temporada son la esencia de nuestra cocina

COSITAS PARA PICAR

COCA de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen extra ... 5,50€

ANCHOA 000 de Santoña con aceite de oliva virgen extra y pimienta ... 6,90 (X)

OSTRA Amélie al natural o a la brasa ... 6,00 (X)

OSTRA Amélie con salsa Bearnesa gratinada ... 6,50 (X)

JAMON ibérico de bellota cortado a mano (50 gr) ... 23,50 (X)

ATÚN en tartar aliñado con guisantes del Maresme a la brasa sobre pan de focaccia (2 unidades) ... 16,50

ALCACHOFAS fritas con Parmesano y romesco ... 16,50 con extra trufa negra Melanosporum ... p.s.m

CROQUETA de jamón de Jabugo hecha en casa ... 3,60

CROQUETA de rustido de pollo hecha en casa ... 3,60

PATATAS bravas un toque picantes by Informal ... 8,90 (X)

ENTRANTES

CARPACCIO de Angus de Girona, habitas y ajos tiernos, cebolla caramelizada y Real caviar Osetra ... 21,50 (X)

VERDURITAS ecológicas aliñadas, tallos frescos, demi-glacé de champiñones ... 19,50 (X)

PATÉ de campaña de Ral d'Avinyó con foie y ensalada de escarola *frisée* y vinagreta de mostaza ... 19,50

HUEVOS fritos de Calaf con patatas paja, trufa negra Melanosporum y butifarra del perol ... 23,50

ÑOQUIS tradicionales de patata, salsa de mantequilla y trufa negra Melanosporum ... 26,50 (X)

SOPA tradicional de cebolla caramelizada con huevo poché y pan rustico gratinado con Comté ... 18,50

CANELONES de pollo ecológico con bechamel trufada y jugo de pollo asado ... 22,50

*Añade a tu platos trufa negra Melanosporum ... p.s.m

*Añade a tu platos Real caviar Osetra ... 15€ / 5g

ARROCES Y PASTA

"Un clásico dels Tinars" ARROZ CREMOSO con trufa negra Melanosporum y Parmesano ... 26,50 (X)

ARROZ SECO de carabinero a la brasa y romesco de su coral ... 32,50

ARROZ MELOSO de pollo ecológico La Torre d'Erbull, alcachofas y habitas ... 24,50 (X)

PACCHERI al huevo, salsa carbonara, panceta y yema de huevo ecológico ... 25,50

PESCADO DE LA COSTA

VIEIRAS con sofrito, espinacas y guisantes del Maresme a la catalana y alioli de ajo asado ... 24,50 (X)

DE LA LONJA con verduras de temporada, patata al horno, cebolla, tomate y pimientos ... p.s.m (X)

PESCADO DEL DÍA a la vasca con aceite de ajo, guindilla, patata y pimientos del Piquillo ... p.s.m (X)

RODABALLO a la brasa de carbón, pil pil ligero, *calçots* a la brasa y piparras ... 31,50 (X)

NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES

"Un clásico dels Tinars" STEAK TARTAR de filete de ternera con patatas y huevo frito de Calaf ... 26,50

FILETE de ternera de Girona a la brasa, foie gras, setas y rigatoni a la crema ... 32,50

WAGYU de Miyazaki A5, chalotas glaseadas y ensalada de encurtidos (100g) ... 84,00

ANGUS de Girona a la brasa, milhojas de apionabo y trufa y salsa de Oporto (220gr)... 33,50 (X)

RIB EYE de vaca rubia gallega con patata Informal, pimientos a la brasa y alcachofas (250g) ... 41,50 (X)

CABRITO glaseado con picada de frutos secos, cremoso de boniato a la vainilla y *tatin* de puerros ... 32,50

POLLO ECOLÓGICO de payés La Torre d'Erbull con hierbas aromáticas, patatas y cocotte de verduras ecológicas y brotes a la brasa (30 min) (X) 4 personas ... 98,00 2 personas ... 54,00

*Añade a tu platos trufa negra Melanosporum ... p.s.m

*Añade a tu platos Real caviar Osetra ... 15€ / 5g