

*Els productes de proximitat i temporada són l'essència de la nostra cuina*

#### COSETES PER PICAR

COCA de Folgueroles amb tomàquet i oli d'oliva verge extra ... 5,50

ANXOVA de Santoña 000 amb oli d'oliva verge extra i pebre ... 6,90 (X)

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

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

PERNIL ibèric de gla tallat a mà (50g) ... 23,50 (X)

TONYINA en tàrtar amanida amb pèsols del Maresme a la brasa sobre pa de *focaccia* (2 unitats) ... 16,50

CARXOFES fregides amb Parmesà i romesco ... 16,50 amb extra de tòfona negra Melanosporum ... p.s.m

CROQUETA de pernil de Jabugo feta a casa ... 3,60

CROQUETA de rostit de pollastre feta a casa ... 3,60

PATATES braves un toc picants by Informal ... 8,90 (X)

#### ENTRANTS

CARPACCIO d'Angus de Girona, saltejat de favetes i alls tendres, ceba caramel·litzada i caviar Osetra ... 21,50 (X)

VERDURETES ecològiques amanides i demi-glacé de xampinyons ... 19,50 (X)

PATÉ de campanya de Ral d'Avinyó amb foie, amanida d'escarola frisée, vinagreta mel i mostassa ... 19,50

OUS ferrats de Calaf amb patates palla, tòfona negra Melanosporum i botifarra de Perol ... 23,50

NYOQUIS tradicionals de patata amb salsa de mantega i tòfona negra Melanosporum ... 26,50 (X)

SOPA tradicional de ceba caramel·litzada amb ou potxé i pa rústic gratinat amb formatge Comté ... 18,50

CANELONS de pollastre ecològic, beixamel trufada i suc del rostit ... 22,50

Afegeix tòfona negra Melanosporum als teus plats ... p.s.m

Afegeix Real Caviar Osetra als teus plats ... 15€ / 5g

## ARROSSOS I PASTA

Un clàssic dels Tinars - ARRÓS CREMÓS amb tòfona negra *Melanosporum* i Parmesà ... 26,50 ☒

ARRÓS SEC de gambot a la brasa i romesco del seu coral ... 32,50

ARRÓS MELÓS de pollastre ecològic de la Torre d'Erbull, carxofes i favetes ... 24,50 ☒

PACCHERI a l'ou, salsa carbonara, cansalada viada i rovell d'ou ecològic ... 25,50

## PEIX I MARISC DE LA COSTA

VIEIRES amb sofregit, espinacs i pèsols del Maresme saltejats a la catalana i allioli d'all rostit ... 24,50 ☒

PEIX DE LLOTJA amb guarnició de patata al forn, ceba, tomàquet i pebrot ... p.s.m ☒

SUPREMA de peix de llotja a la basca amb oli d'all i bitxo, patata i pebrots del piquillo ... p.s.m ☒

TURBOT a la brasa de carbó, calçots a la brasa, piparres i el seu pil-pil ... 31,50 ☒

## LA NOSTRA SELECCIÓ DE CARNS

Un clàssic dels Tinars - STEAK TARTAR de filet de vedella tallat al ganivet amb ou ferrat de Calaf ... 26,50

FILET de vedella ecològica de Lleida, foie-gras, bolets i *rigatoni* a la crema ... 32,50

WAGYU de Miyazaki A5 amb cebetes glacejades i petita amanida d'envinagrats (100g) ... 84,00 ☒

ANGUS de Girona a la brasa, milfulls de celeri i tòfona i salsa d'Oporto (220gr)... 33,50 ☒

RIB EYE de vaca *rubia* gallega con patata brava Informal, pimientos a la brasa y alcachofas (250gr) 41,50 ☒

CABRIT glacejat amb picada de fruits secs, cremòs de moniato a la vainilla i tatin de porro ... 32,50 ☒

POLLASTRE ECOLÒGIC de pagès La Torre d'Erbull rostit amb herbes aromàtiques, patates i cocotte de verdures i brots ecològics a la brasa (30min) ☒ 4 persones ... 98,00 2 persones ... 54,00

Afegeix tòfona negra *Melanosporum* als teus plats ... p.s.m

Afegeix Real Caviar Osetra als teus plats ... 15€ / 5g