

· PER PICAR ·

Croqueta de ceps / de pernil / de temporada	2
Bomba de senglar al curry vermell & moniato	5
Ensaladilla de ventresca, gàrum d'anxova	11
Musclos de temporada (½ kg)	13
Cecina de vaca de Cal Tomàs & flors de formatge Costa Roia	21
Pa de vidre amb tomàquet	6
Flor de carxofa al Josper & salsa romesco	6

· ENTRANTS ·

Escudella barrejada	9
Sopa de peix & marisc	9
Steak tartar de poltre del Pallars, brioix & foie	22
Carpaccio de picanya de bou madurat Okelan	24
Sashimi de ventresca bluefin, ponzu cítric & ous de truita	25
Tou dels Til·lers cruixent, escalivada, vinagreta de pinyons	13

· MAR & TERRA ·

Lingot de corder Xisqueta, puré de moniato & múrgoles	24
Mandonguilles de vedella eco, porc, sípia & carabiners	23
Caneló XL de rostit a la catalana	16
Plat de caça	pm
Suggeriment de temporada	pm

· ARRÒS ·

Suggeriment del dia, toc brasa	21
Secret ibèric & ceps	21
Cremós de ceps, formatge Serrat de Sort	19
Del "senyoret"	*25
De muntanya (costella, llonganissa, cargols & bolets)	*24
Negre de sípia, pop, cansalada, carxofa, katsuobushi, allioli	*25
Mitjana de vaca & Foie Collverd	*26

· BRASA ·

Filet de truita salmonada & salsa cremosa de cranc de riu		23
½ kg Cargols a la llauna, allioli & vinagreta		21
Peix de mercat		pm
Mitjana de vaca madurada	½ kg	34
Tomahawk	1 kg	69
(patates fregides & pebrots piquillo "La Catedral")		

· POSTRES ·

Crema cremada de vainilla de Madagascar	6
Tiramisú de ratafia d'Arcalis	7
Bola de gelat o sorbet artesà	4
Suggeriment	7
Calents (10')	
Cremós de xocolata 70% al forn & gelat de nata	8
"Torrija" caramel·litzada & gelat de prunes a l'Armanyac	8

· SNACKS ·

Boletus / Iberian ham / seasonal croquette	2
Wild Boar, Curry and Sweet Potato Croquette	5
Russian salad, tuna belly anchova & anchovy	11
Seasonal mussels (½ kg)	13
Cal Tomàs beef cecina & Costa Roia cheese flowers	21
Crispy bread with tomato, Catalan style	6
Artichoke flower BBQ & romesco sauce	6

· STARTERS ·

Seasonal soup	9
Fish & seafood soup	9
Pyrinean colt steak tartare, brioche & foie	22
Okelan aged beef picanha carpaccio	24
Bluefin tuna belly, citrus ponzu and trout caviar	25
Crunchy “Tou” cheese & roasted vegetables, pine nuts	13

· SEA & LAND ·

Xisqueta lamb terrine, sweet potato purée, creamy morels	24
Organic beef and pork meatballs, cuttlefish & scarlet prawns	23
XL Roast cannelloni	16
Meat hunting suggestion	pm
Seasonal suggestion	pm



· RICE ·

Suggestion of the day, BBQ Josper touch		21
Iberian pork secreto & mushrooms		21
Mushroom risotto, Sort “Serrat” cheese		19
“Senyoret” seafood		*25
Mountain (Ribs, sausage, snails & mushrooms)		*24
Black cuttlefish, octopus, pork belly, artichoke & katsuobushi		*25
Beef ribeye & duck foie gras		*26

· BBQ ·

River salmon trout filet & creamy crayfish sauce		23
Snails “a la llauna”, aioli & vinaigrette (½ kg)		21
Market fish		pm
Prime rib steak	½ kg	34
Tomahawk	1 kg	69
(French fries, piquillo peppers “La Catedral”)		

· DESSERT ·

Madagascar vanilla “crème brûlée”	6
Arcalis ratafia tiramisu	7
Scoop of ice cream or artisan sorbet	4
Chef’s special	7
Hot (10')	
Creamy 70% baked chocolate & cream ice cream	8
Caramelized “torrija” toast & plum ice cream in Armagnac	8

· TAPAS ·

Croquette de cèpes / jambon Ibérique / de saison	2
Bouchée de sanglier au curry et à la patate douce	5
Salade russe à la ventrèche de thon & garum d'anchois	11
Moules de saison (½ kg)	13
Cecina de boeuf de Cal Tomàs, fleurs de fromage Costa Roia	21
Pain de cristal avec tomate	6
Fleur d'artichauts grillées au Josper & sauce romesco	6

· ENTRÉES ·

Suggestion de saison	9
Soupe de poissons et fruits de mer	9
Steak tartare de poulain, brioche & foie	22
Carpaccio de picanha de bœuf maturé Okelan	24
Ventrèche thon bluefin, ponzu aux agrumes & caviar	25
"Tou dels Til·lers" croustillant & légumes grillés, pignons	13

· MER & TERRE ·

Lingot d'agneau, purée patate douce, morilles à la crème	24
Boulettes de bœuf bio et de porc, seiche & carabiniers	23
Cannelloni XL rôti a la catalane	16
Assiette suggestion de chasse	pm
Suggestion de saison	pm



· RIZ ·

Suggestion du jour, BBQ Josper touch	21
Secret ibérique & champignons	21
Risotto aux ceps, fromage Serrat de Sort & pignons	19
Fruits de mer "Senyoret"	*25
Montagne (côtes, saucisse, escargots & ceps)	*24
Seiche noire, poulpe, poitrine de porc, l'artichaut, katsuobushi	*25
Riz à la cote de bœuf maturée & foie Collverd	*26

· BBQ JOSPER ·

Filet de truite des Pyrénées & sauce crémeuse d'écrevisse		23
Scargot "a la llauna", aïoli & vinaigrette (½ kg)		21
Poisson du marché		pm
Côte de bœuf maturé	½ kg	34
Tomahawk	1 kg	69
(pommes frites & poivrons piquillo confits)		

· DESSERTS ·

Crème brûlée vanille de Madagascar	6
Tiramisu au ratafia Arcalís	7
Boule de glace ou sorbet artisanal	4
Suggestion du chef	7
Chaud (10')	
Cremeaux de chocolat 70% au four, glace à la crème	8
Pain perdu caramélisée & glace aux prunes à l'Armagnac	8



· PARA PICAR ·

Croqueta de boletus / de jamón ibérico / de temporada	2
Bomba de jabalí al curry & boniato	5
Ensaladilla con ventresca & garum de anchoas	11
Mejillones de temporada al Josper (½ kg)	13
Cecina de vaca de Cal Tomàs & flores de queso Costa Roia	21
Pan de cristal con tomate	6
Flor de alcachofa a la brasa Josper & salsa romesco	6

· ENTRANTES ·

Escudella	9
Sopa de pescado y marisco	9
Steak tartar de potro del Pallars, brioche & foie	22
Carpacho de picaña de buey madurado Okelan	24
Ventresca de atún bluefin, ponzu cítrico & caviar de trucha	25
Tou dels Til·lers crujiente, escalivada, vinagreta de piñones	13

· MAR & TIERRA ·

Lingote de cordero xisqueta, puré de boniato & colmenillas	24
Albóndigas de ternera ecológica, cerdo, sepia & carabineros	23
Canelón de asado a la catalana XL	16
Plato de caza	pm
Sugerencia de temporada	pm

· ARROZ ·

Sugerencia del día, toque brasa	21
Secreto Ibérico & boletus	21
Cremoso de boletus, queso “Serrat” de Sort	19
Del “senyoret”	*25
De montaña (costilla, longaniza, caracoles & setas)	*24
Arroz negro de sepia, pulpo, panceta, alcachofa, katsuobushi	*25
Chuleta de vaca & foie de pato Collverd	*26

· BRASA ·

Filete de trucha asalmonada, salsa cremosa de cangrejo de río		23
Caracoles “a la llauna”, alioli & vinagreta (½ kg)		21
Pescado de mercado		pm
Chuletón de vaca madurada	½ kg	34
Tomahawk	1 kg	69
(Patatas fritas, pimientos piquillo “La Catedral”)		

· POSTRES ·

Crema quemada de vainilla de Madagascar	6
Tiramisú de ratafía de Arcalís	7
Bola de helado o sorbete artesano	4
Sugerencia de la casa	7
Calientes (10')	
Cremoso de chocolate 70% al horno & helado de nata	8
Torrija caramelizada & helado de ciruelas al Armagnac	8

