



EL LLAGUT MENÚ 40 €

Ostra rissada del Delta de l'Ebre marinada en *mulsum* amb cerfull

Sardines farcides de dàtils, fruits secs i menta sobre carbassa amb suc de sajolida i comí

Moretum apicià amb coca d'oli, herbes de marge i vinagreta de mel

Calamar farcit de musclos i porros sobre remolatxa amb salsa per a marisc segons Lucreci

Llom de senglar adobat sobre col llombarda fermentada i brasejada amb salsa agredolça

Púding d'ametlles amb cireres

Ostra rizada del Delta del Ebro marinada en *mulsum* con perifollo

Sardinas rellenas de dàtils, frutos secos y menta sobre calabaza con jugo de ajedrea y comino

Moretum apiciano con torta de aceite, hierbas de margen y vinagreta de miel

Calamar relleno de mejillones y puerros sobre remolacha en salsa para marisco según Lucrecio

Lomo de jabalín adobado sobre col lombarda fermentada y braseada en salsa agridulce

Pudín de almendras con cerezas

CARTA DE VINS

**Vins ancestrals
Celler Mas Vicenç
D.O. Tarragona**

Colldecabra blanc
Macabeu 18,40 €

Colldecabra rosat
Garnatxa negra 18,40 €

**Vi d'àmfores
Celler Vega Aixalà
D.O. Conca de Barberà**

Emma
Garnatxa blanca 21,50 €

Emma Etiqueta Verda
Riesling i Albariño 21,50 €

Emma negre
Cariyena 23,30 €

Emma negre
Sirà 23,30 €

CARTA DE VINOS

**Vinos ancestrales
Bodega Mas Vicenç
D.O. Tarragona**

Colldecabra blanco
Macabeo 18,40 €

Colldecabra rosado
Garnacha tinta 18,40 €

**Vino de ánfora
Bodega Vega Aixalà
D.O. Conca de Barberà**

Emma
Garnacha blanca 21,50 €

Emma Etiqueta Verda
Riesling y Albariño 21,50 €

Emma tinto
Cariñena 23,30 €

Emma tinto
Syrah 23,30 €