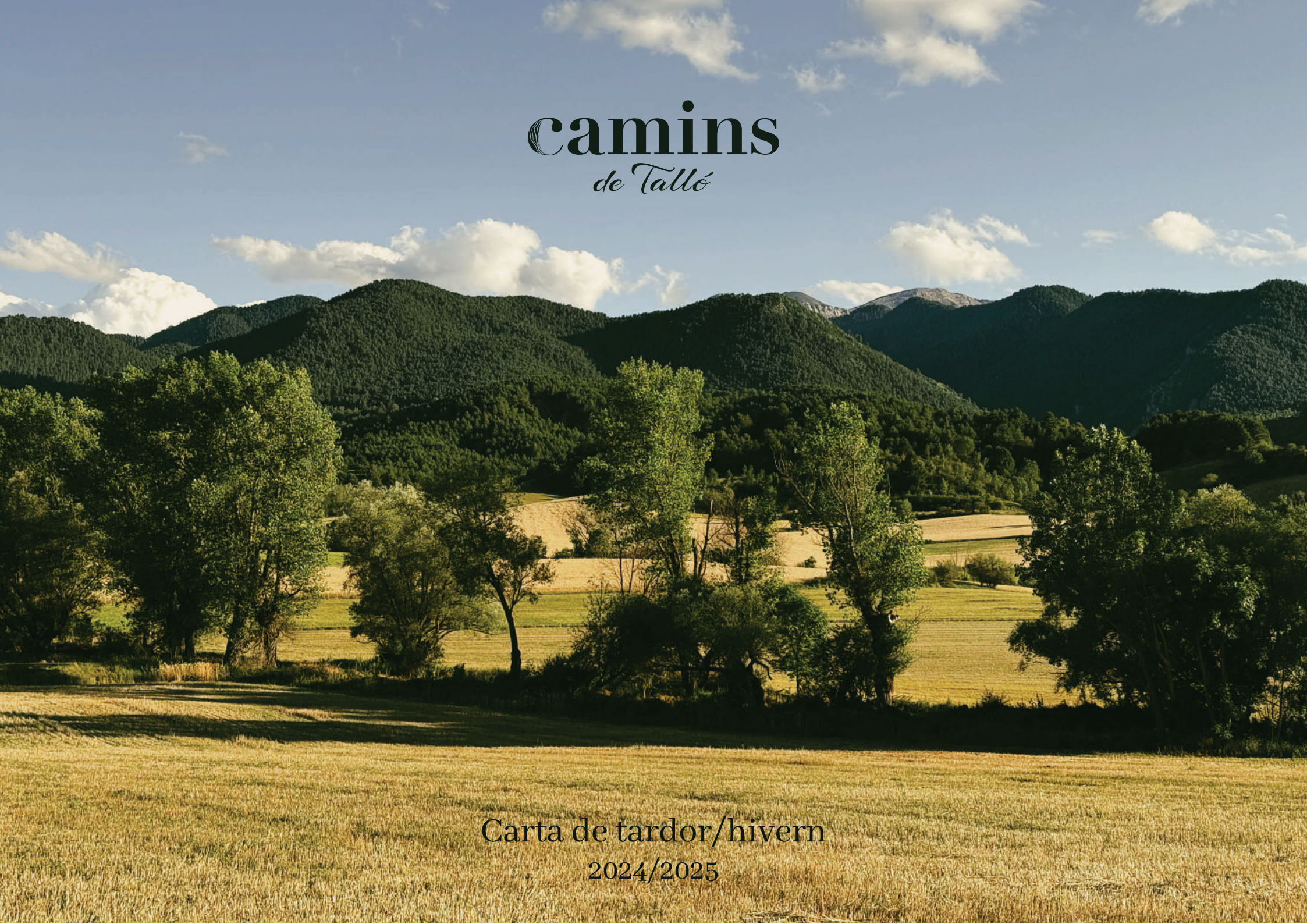




camins *de Talló*

Carta de tardor/hivern
2024/2025

Xató **16€**
amb escarola, anxoves, bacallà esqueixat i
olives de Kalamata

Amanida d'hivern **15€**
amb col lombarda, taronja, magrana,
formatge d'ovella de la Cerdanya, nous i
orellanes

Daus de patata confitada **12€**
amb allioli i oli de pimentón de la Vera

Delícies de formatge Brie arrebossat **14€**
amb melmelada de tomàquet i orenga

Foie Armagnac a la sal fet a casa **26€**
amb compota de poma al forn,
codony i torradetes

Escalivada de la casa **16€**
amb ventresca de tonyina, tapenade
i coca de vidre

Usuzukuri de salmó Noruec **20€**
marinat amb oli de vainilla, poma
granny smith i ous de truita amb torradetes

Caneló de pollastre rostit **18€**
amb beixamel d'oporto i ametlla



Galta de vedella 19€
amb puré i chips de moniato

Peus de porc 23€
farcits de ceps i foie amb
parmentier de patata trufada

Espatlla de Xai del Pirineu 24€
a baixa temperatura amb puré de patata
i romaní

Peix del día Preu segons mercat

Llom de bacallà arrebossat 20€
amb muselina d'all, piparres, romesco
i cruixent de porro

Arròs de muntanya 18€
(sec o caldós)
mínim 2 persones

Filet de vedella del pirineu 25€
amb salsa pebre verd o blau cereta
i gratén de patata i bacó fumat

Pels més petits: menú infantil 14€
Macarrons a la bolonyesa
Pollastre arrebossat o croquetes de carn d'olla
Patates fregides



Fet a casa

Pastís de xocolata 6€
amb salsa de xocolata negra i
neula de carmel

Pastís cremós de formatge 7€
amb melmelada de nabius

Pastís de Filipinos blancs 6,5€
i salsa de xocolata blanca

Producte de proximitat

Iogurt de l'Esquella 4,5€
amb fruits vermells i coulis de mango

Gelats Pyreneum: Gelats Artesanals 5,5€
Preguntar per més informació

Licors i digestius

Grappa Nonino 6€

Grappa Libarna 6€

Cardhu 12 anys 6€

Limoncello Villa Massa 4€

Baileys 3€

Orujo blanc o herbes 3€

Ratafia 4€



Vins negres

La font voltada (Abadia de Poblet) 43€

Trepat
Conca de Barberà

Raimat El Molí 20€

Cabernet Sauvignon
Costers del Segre

Torres Purgatori (Millor vi català 2022) 39€

Carinyena / Garnatxa
Costers del Segre

Perelada 5 Finques Reserva 21€

Merlot / Garnatxa / Cabernet sauvignon / Syrah / Samsó
Empordà

Brunus Negre 2020 20€

Garnatxa / Carinyena / Syrah
Montsant

Cruor 2019 27€

Garnatxa / Samsó / Syrah
Priorat

Llàgrimes de tardor Reserva 17€

*Garnatxa / Carinyena / Syrah /
Cabernet Sauvignon / Garnatxa Peluda*
Terra Alta

Viña Pomal Crianza 15€

Ull de llebre
Rioja

Ramon Bilbao Edició Limitada 20€

Ull de llebre
Rioja

Viña Ardanza Reserva 35€

Ull de llebre / Garnatxa
Rioja

Valtravieso Finca Santa Maria 15€

Ull de llebre / Cabernet Sauvignon / Merlot
Ribera del Duero

Roda Corimbo 2011 38€

Ull de llebre
Ribera del Duero

La Petite Luna (Bordeaux) 24€

Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc
Bordeaux

Vi negre a copes de la casa 4€

3 setmanes
Ull de llebre / Garnatxa
Costers del Segre



Vins blancs

Can Matons Pansa Blanca 18€

Pansa Blanca
Alella

Petit Costes 19€

Moscatell
Cerdanya

Obsequi de l'Empordà 20€

Garnatxa Blanca / Sauvignon Blanc
Empordà

Gramona Gessamí 18€

Muscat / Sauvignon Blanc / Gewürztraminer
Penedès

O'Luar Do Sil Godello 20€

Godello
Pago de los Capellanes (Valdeorras)

Albariño Mar de Frades 25€

Albariño
Rías Baixas

Valtravieso Nogara Verdejo 15€

Verdejo
Rueda

Vins rosats

Raimat Vol d'ànima 14€

Chardonnay; Pinot Noir
Costers del Segre

Gramona Mart Rosat 18€

Xarel·lo vermell
Penedès

Chivite Las Fincas 15€

Ull de llebre / Garnatxa
Navarra

Ramon Bilbao Rose 13€

Garnatxa
Rioja

Vi blanc a copes de la casa 4€

3 setmanes
Chardonnay / Macabeu
Costers del Segre



Caves

Codorniu Ars Collecta Blanc De Noirs 30€

Pinot noir / Xarel·lo / Trepat

Gramona Imperial Brut 38€

Xarel·lo / Macabeu / Parellada / Chardonnay

Llopart Rose Brut 24€

Monastrell / Garnatxa Tinta / Pinot Noir

Privat Brut Nature Reserva 17€

Chardonnay / Parellada / Xarel·lo / Macabeu

Taittinger Brut Reserva 59€

Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier

Champagne

Leon Beyer Gewurstraminer 36€

Gewürztraminer

Alsace

