

TROS

Àrea de cultiu, típicament petita, en la que hom hi treballa normalment com a ofició

Els plats del TROS

- Coca amb tomàquet4 eur
- Cecina de raça creuada angus i wagyu.....19 eur
- Coca amb anxova semicurada artesana del Cantàbric sobre mantega fumada al Tros.....4,5 eur/anxova
- Croqueta casolana de pernil de glà.....2,75 eur/unitat
- Assortiment de formatges Xerigots.....18 eur
- Salmó marinat al Tros amb cítrics.....16 eur
- Trinxat al nostre estil amb col i patata, cansalada ibèrica, botifarra negra de Cal Rovira.....15 eur
- Carxofes de temporada confitades i saltejades amb rovell d'ou, i cecina.....14 eur
- Amanida xató amb escarola de les Arnaules, bacallà esqueixat, ventresca de tonyina, anxoves de l'escala i olives kalamata.....16 eur
- Cigronets amb bacallà esqueixat i allioli gratinat, en homenatge al restaurant Cal Carter.....13 eur
- Platillu d'ou ferrat ecològic amb papada a baixa temperatura i carxofes confitades i saltejades.....18 eur / 9 eur
- Truita oberta amb bacallà confitat i botifarra del perol..... 18 eur
- Xai xisqueta a baixa temperatura i acabat al forn amb crema al erginia.....22 eur
- Conill a l'allet amb bolets.....18 eur
- Steak tartar tallat a ganivet de vaca ecològica de Cal Tomàs.....21 eur
- Entrecot de vaca amb mantega fumada i romaní.....23 eur
- Morro de bacallà amb crema de calçots i romesco.....28 eur

Postres

- Pastís de formatge TROS, amb mescla de gorgonzola i shropshire de Xerigots.....7 eur
- Pastís casolà d'avellana.....7 eur
- Trufes de la casa.....6 eur/4 unitats
- Flam de mató casolà.....7 eur