

ESPAI de TAST



Km 0. Es una iniciativa de la Red de Cuiners de Terra Mare, per una cuina sostenible, que indica que el plat esta elaborat amb productes de proximitat procedents de petits productors respectuosos amb el medi.

ELS FORMATGES

Tots els nostres formatges estan elaborats amb llet crua.*

FORMATGES DE VACA

Escaldat • Formatge de pasta filada (mozzarella, provolone...) gust simple amb notes de mantega i llet, suau i agradable.

Gebrat d'obaga • Gust làctic i poc àcid, cremós al paladar, intens amb regust tardà i potent tirant a vegetal, amb un punt amarg.

4 Herbes • Làctic i poc àcid, cremós al paladar, intens amb un regust tardà i potent tirant a vegetal, amb un punt amarg endolcit per les herbes aromàtiques (farigola, timó, sajolida i sàlvia).

Ros d'Eroles • Formatge de pell rentada madurat amb llevats, gust suau i agradable.

Ros de Ratafia • Sense ser fort, té un gust pronunciat, persistent, molt agradable, és un formatge evolucionat amb llevats potents seleccionats per l'alcohol de la ratafia.

Pla del Cim • Gust suau i dolcenc agradable, degut als llevats de la cervesa amb la qual es renta el formatge. Llaminer i fàcil de menjar.

Tartera • Gust complex i evolucionat, persistent, amb un retrogust llarg i agradable, amb records de torrats i de vegetals.

Ermesenda d'Eroles • Gust complex i evolucionat, potent i persistent, amb un retrogust llarg i agradable.

Brisat • Es renta la crosta periòdicament amb lies de vi negre, donant un gust particular al formatge, que sense ser fort, és marcat i amb notes noves de tanins i records de celler.

Abadessa d'Elins • Gust suau de formatge blau, amb final llarg i agradable.

Fogassa • Elaborat amb llet crua de vaca menorquina. Gust intens, complex, llarg, potent encara que agradable. Aquest formatge està fet a Son Vives, Ferreries, Menorca, i ens arriba al Mas d'Eroles amb 15 dies de vida. La maduració la fem al nostre celler.

FORMATGES D'OVELLA

Carreu • Quallada àcida de llet crua d'ovella, té un gust làctic i poc àcid, molt cremós al paladar, intens i delicat.

Trèvol • Quallada mixte de llet crua d'ovella amb herbacol, cremós amb gust llarg i notes de nata, llet i potser amargor del quall vegetal.

Pla d'Eroles • Quallada enzimàtica de llet crua d'ovella, té un gust suau amb notes clares de formatge d'ovella, dolç i agradable.

Serrat de Corroncui • Quallada enzimàtica de llet crua d'ovella, gust intens, lleugerament làctic, mantegós al paladar i amb retrogust pronunciat típic dels formatges d'ovella. Com més sec més retrogust i tipicitat.

Sant Quiri • Quallada enzimàtica de llet crua d'ovella, gust complex i evolucionat, potent i persistent, amb un reregust llarg i agradable, amb gust típic d'ovella, podent tenir un punt de picant al final.

* Els formatges estan endreçats de menor a major gust.

TAST DE FORMATGES

Taula de 3 formatges Km 0  3,00 € per persona

Taula de 5 formatges Km 0  5,00 € per persona

TORRADES GRATINADES

Torrada d'Escaldat amb tomata i alfàbrega / Km 0  8,50 €

Torrada d'Ermesenda amb ceba morada i comí / Km 0  ... 9,00 €

Torrada de sobrasada amb Fogassa 9,50 €

Torrada de gírgoles de castanyer amb Tartera 10,00 €

AMANIDES

Amanida Caprese 8,00 €
(tomata, Escaldat i alfàbrega)

Amanida de formatge blau amb fruita temporada 9,00 €

Escaldat farcit de nata (burrata) 10,00€

Amanida amb salsa tàrtara 10,00€

LES NOSTRES FONDUES

Escaldat al forn amb tomata, alls i orenga 14,00 €

Ros d'Eroles al forn 14,00 €

Ros de Ratafia al forn amb poma caramelitzada a la ratafia i nous 18,00 €

Ermesenda d'Eroles al forn amb tomata, alls, orenga i vi blanc ... 18,00 €

PLATS AMB FORMATGE

Raclette 3 formatges / Km 0  (mín. 2 persones) 24,00 €

Tartiflette de Pla del Cim/ Km 0  18,00 €

Butifarra amb aligot 18,00 €

Sopa escaldada de Serrat amb donja i bolets 7,50 €

Burger de vedella ECO de Ca l'Andreu d'Alàs
amb Fogassa + amanida / Km 0  8,00 €

Burger de peus de porc amb 4 Herbes + amanida 8,00 €

ANTIFORMATGES

Taula d'embotits (x persona) 5,00 €

Cargols a la gourmanda 11,00 €

Patates braves 5,50 €

Croquetes de rostit + Croquetes d'Escaldat 6,00 €

Xurrasco €

Filet 24,00 €

Entrecotte €

Espatlla de corder al forn (Ternasco) €

POSTRES

Recuit/Brosat 5,00 €

Brownie de xocolata 5,00 €

Tiramisú 5,00 €

Pastís de formatge 5,00 €

Flam de la casa / Km 0  5,00 €

Coulant de xocolata 6,00 €

Mató amb maduixes al pebre €

ESPAI
de
TAST



BEGUDES



Cervesa artesana



C-13 obaga (33cl)	3,00 €
C-13 solana (33cl)	3,00 €
Set Inferns (33cl)	3,00 €
CIM (33cl)	3,00 €

Vins i caves

Negres



Flor de Grealó ECO	14,00 €
D.O. Costers del Segre. Ecològic. Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah. Barrica.	
Comalats	13,00 €
D.O. Costers del Segre. Ecològic. Cabernet Sauvignon. Sense sulfits.	
Comalats Reserva	13,50 €
D.O. Costers del Segre. Ecològic. Cabernet Sauvignon. Barrica.	

Rosats

Comalats Rosat.....	9,00 €
D.O. Costers del Segre. Ecològic. Cabernet Sauvignon.	

Caves

Cava VallDolina ECO Brut Nature	12,00 €
Privat Reserva Brut Nature	13,00 €

Vi a copes (x copa).....	4,00€
--------------------------	-------



ESPAI
de
TAST



Cafès i infusions



Cafè	1,10 €
Tallat	1,20 €

Te Verd - Gunpowder 1,75 €
"Temple del Cel". Província de Zhejiang, grau més elevat dels tes d'aquest tipus. Especialment agradable amb els àpats i degut al seu cos, ideal per combinar amb menta, llimona o cardamom.

Te Negre - Mokalbari East 1,75 €
Plantació que produeix tes de primeríssima qualitat. Te de segona collita. Molt bo sol però si es desitja, també amb llet i sucre. Un clàssic d'Assam, India.

Te Blau de Taiwan Oriental Beauty 1,75 €
Anomenat també Bai Hao Oolong, és el te més conegut de Taiwan. Aquest te incorpora les fulles a les quals la Jacobiasca Formosa Paoli, una petita llagosta, ha xuclat els suc produint petites ferides a les mateixes i provocant una certa oxidació, fet que intervé positivament en l'aroma d'aquest te.

Te Blanc - Bai Mu Dan 1,75 €
Província de Fujian. Te que conté les dues fulles següents al brot, fet que adquireixi un gust més intens.

Te Vermell - Pu Erh 1,75 €
Te de la província de Yunnan, envellit un mínim d'un any en barriques de bambú. Després de la fermentació, el color de la infusió passa del groc pàl·lid al marró vermellós (per l'oxidació de polifenols), es crea una olor clarament aromàtica per la formació de productes volàtils.

Rooibos Campfire 1,75 €
Ric en minerals és una beguda totalment lliure de cafeïna. El seu elevat contingut en antioxidants ajuda a combatre els efectes dels radicals lliures.

Tisana Fresca 1,75 €
Menta, Herbabona, Salvia flor, Romaní, Lavanda i Monarda. Refrescant i digestiva amb gust molt aromàtic.

Tisana Muntanyenca 1,75 €
Farigola, Melisa, Salvia, Menta, Til·la, Oregana flor, Herbabona, Flor de Saüc, Romaní i flor de Malva. Herbes molt aromàtiques i digestives per disfrutar després d'un bon àpat.

Tisana Bona Nit 1,75 €
Melisa, Lavanda, Llúpol, Hipèric i Rosella. Relaxant amb gust suau de llimona.

Tisana Bon Profit 1,75 €
Manzanilla de Maó, Herbabona, Flor d'Oregana i Milfulles. Aroma fort i agradable ajuden a les digestions lentes i difícils.