

<b>Entrants i 1rs plats</b>	<b>1/2 Ració</b>	<b>Ració</b>
<b>Pa de vidre amb tomàquet i pernil ibèric</b> Pan de cristal con tomate y jamón ibérico	9,75 €	13,50 €
<b>Assortit de croquetes (bacallà, llamàntol i pernil)</b> Surtido de croquetas (bacalao, bogavante y jamón)		8,75 €
<b>Cruixent de llangostins amb salsa calçots</b> Crujiente de langostinos con salsa "calçots", romesco		11.50 €
<b>Cassoleta de sèpia amb gambes a l'allet</b> Cazoleta de sepia con gambas al ajillo		12,00 €
<b>Musclos a la llauna</b> Mejillones a la llauna		9 €
<b>Foie micuit d'elaboració pròpia amb mermelades</b> Foie micuit de elaboración propia con mermelada	9,75 €	14,75 €
<b>Amanida amb arengades, raïm i vinagreta de maduixa</b> Ensalada con sardinas de la costa, uvas y vinagret de fresas	7,50 €	12,00 €
<b>Carpaccio de peus de porc amb llamàntol i praliné de pinyons</b> Carpaccio de manitas de cerdo con bogavante y praliné de piñones	9,00€	12,50 €
<b>Pop a la gallega amb cansalada de porc Ral</b> Pulpo a la gallega con tocino	9.75 €	15,00 €
<b>Risotto de ceps i tòfona amb formatge parmesà</b> Risoto de boletus con trufa y queso parmesano		14,50 €

<b>2ns plats</b>	<b>1/2 Ració</b>	<b>Ració</b>
<b>Caragols a la llauna i les seves salses</b> Caracoles a la llauna con sus salsas		<b>14,50 €</b>
<b>Costella de porc Ral amb fesolets</b> Costilla de cerdo Ral con alubias	<b>9,50 €</b>	<b>14.75 €</b>
<b>Hamburguesa Angus amb escalopa de foie i ceps</b> Hamburguesa Angus con foie y boletus		<b>15,75 €</b>
<b>Espatlla de corder al forn, amb vi blanc d.o. Costers del Segre</b> Espalda de cordero al horno con vino blanco d.o. Costers del Segre		<b>17,50 €</b>
<b>Entrecot de vedella amb guarnició i salsa d'Idiazabal o de Ceps</b> Entrecote de ternera con guarnición y salsa Idiazabal o de Ceps		<b>19,90 €</b>
<b>Filet de vedella amb figues gratinades</b> Filete de ternera con higos gratinadas	<b>14,25 €</b>	<b>23,50 €</b>
<b>Calamars nacional farcit de bolets de temporada a la seva tinta</b> Calamar nacional relleno de setas de temporada con su tinta	<b>10,00 €</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Bacallà salvatge gratinat i pomes de Lleida</b> Bacalao salvaje gratinado y manzanas de Lleida	<b>12,50€</b>	<b>19,50 €</b>
<b>Menú infantil, consultar</b>		<b>14,00 €</b>

**Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies**

**Consulteu al nostre personal, us informarem dels ingredients dels nostres plats**

**Recordeu posar-vos les mascaretes si us aixequiu de la taula**



## **Les Postres**

**Cruixent de vainilla** 5,75 €

Crujiente de vainilla

**Coulant de xocolata amb gelat de vainilla** 5,75 €

Coulant de xocolate con helado de vainilla

**Gelat de llima amb licor Chartreuse** 5,75 €

Helado de lima con licor Chartreuse

**Espuma de iogurt amb fruits vermells** 5,75 €

Espuma de yogurt con frutos rojos

**Assortit de formatges amb codonyat** 6,75 €

Surtido de quesos con membrillo

**Crema Catalana** 3,50 €

Crema catalana

**Flam de la casa** 3,50 €

Flan de la casa

**Fruita del temps** 4,00 €

Fruta del tiempo



## **Vi negre**

### **La Vall del Corb – Costers del Segre**

Tossudes A.E.- garnatxa, cabernet sauvignon, monastrell i trepat – L’Olivera	14,50 €
La Creu – ull de llebre, cabernet sauvignon, syrah - Analec	13,75 €
Fogonussa – merlot, cabernet sauvignon – Celler Petit Duran	13,75 €
Esparver a.e. – cabernet sauvignon, sirà – La Planeta Comalats sl	15,75 €
Bru de Vedú – ull de llebre, merlot, syrah – Cercavins	16,00 €
La Romiguera, Criança – ull de llebre, syrah, cabernet sauvignon – Analec	16,50 €

### **Costers del Segre**

Gotim Bru 0.50 cl – ull de llebre, merlot, garnatxa, cabernet sauvignon – Castell del Remei	9,50 €
Llebre – ull de llebre, sirà, cabernet sauvignon, merlot, samsó, garnatxa – Tomàs Cusiné	14,50 €
Vilosell – ull de llebre, sirà, cabernet sauvignon, merlot, samsó, garnatxa – Tomàs Cusiné	16,80 €
Colors – ull de llebre, garnatxa, cabernet sauvignon, merlot, syrah - Castell del Remei	15,90 €
Cérvoles – ull de llebre, cabernet sauvignon, garnatxa, merlot – Castell del Remei	26,50 €
Gerar – merlot – Vinya els Vilars	18,00 €
Jan Petit – syrah, garnatxa – Clos Pons	13,50 €
Alges – ull de llebre, garnatxa, syrah - Clos Pons	16,50 €

### **Catalunya**

Signes – Bodegues Puiggrós	15,50 €
----------------------------	---------

### **Priorat**

Renéixer eco – Garnatxa negra, cabernet sauvignon, carinyena, syrah – Mas Igneus 16,90 €

### **Penedés**

Les Timbes a.e. – *Marselan, Arinarnoa, Caladoc* – Albet i Noya 15,90 €

### **Ribera del Duero**

Marqués de Burgos criança – ull de llebre 16,00 €

### **Rioja**

Lan D12 – ull de llebre - Bodegas Lan 16,75 €

## **Vi blanc**

### **La Vall del Corb – Costers del Segre**

La Creu – macabeu, chardonnay – Analec 12,75 €

Blanc Seré – macabeu, perallada, chardonnay – L’Olivera 13,50 €

Agaliu – macabeu – L’Olivera 15,90 €

### **Costers del Segre**

Quim – macabeu, muscat – Vinya els Vilars 15,80 €

Escorça – macabeu – Celler Matallonga 14,75 €

Colors – Macabeu, Chardonnay – Castell del Remei 15,90 €

Auzells– macabeu, chardonnay, sauvignon blanc, müller thurgau, albarinyo, riesling,  
moscatell – Tomàs Cusiné 16,50 €

Jan Blanc – macabeu, chardonnay –Clos Pons 13,00 €

Sisquella – garnatxa blanca, albariño, moscatel de alejandria - Clos Pons 16,50 €

### **Penedés**

Perfum – moscatell, perallada, xarel·lo – Can Sumoi	14,50 €
El Fanio A.E. – xarel·lo – Albet i Noya	15,75 €
Gessamí – muscat, sauvignon – Gramona	16,75 €

### **Priorat**

Renéixer eco – garnatxa negra, garnatxa blanca – Mas Igneus	15,75 €
---	---------

### **Vi Rosat**

#### **La Vall del Corb i altres Costers del Segre**

La Creu – ull de llebre, syrah, cabernet sauvignon – Analec	13,25 €
Gavernera a.e. – syrah – La Planeta Comalats	13,75 €
Nena – syrah – Vinya els Vilars	15,00 €

### **Penedés**

La Rosa – sumoll, perallada, macabeu – Can Sumoi	15,50 €
--	---------

## Cava i escumosos

### La Vall del Corb – Costers del Segre

Analec Brut Rosat – trepat – Analec	13,50 €
Sort Abril Brut criança – macabeu, perallada – Analec	15,60 €
Gualech reserva especial – macabeu, perallada, chardonnay – Analec	17,50 €

### Més Cava

El Petit Brut- macabeu, xarel·lo, parallada – Albet i Noya	13,50 €
Recaredo Brut Nature – macabeu, xarel·lo, chardonnay	22,60 €
Gramona Imperial Gran Reserva – xarel·lo, macabeu	22,75 €
Rovellats Gran Reserva- macabeu, xarel·lo, parellada	22,50 €

## Cervesa Artesana

**Matoll – Belianes** 3,00 €

Blat            Rossa            Fart de cops

Saüc            Roja

Torrada        Terrasseta