

1º Plats - Entrants

	<u>1/2 ració</u>	<u>Ració</u>
<i>Croquetes de bacallà amb taronja i sèsam (5 unitats)</i> <i>Croquetas de bacalao con naranja y sesamo</i>		8,00 €
<i>Croquetes de llamàntol (5 unitats)</i> <i>Croquetas de bogavante</i>		8,00 €
<i>Musclos a la llauna</i> <i>Mejillones a la "llauna"</i>		9,00 €
<i>Calçots amb tèmpera i la seva salsa</i> <i>"Calçots" con tempura y su salsa</i>		9,80 €
<i>Pa de vidre amb tomàquet i pernil ibèric</i> <i>Pan de cristal con tomate y jamón ibérico</i>	9,75 €	13,80 €
<i>Amanida xató a la nostra manera</i> <i>Ensalada "xató" de bacalao</i>	9,00 €	13,00 €
<i>Foie Mi-cuit d'elaboració pròpia, pernil d'ànec i melmelades</i> <i>Foie mi-cuit de elaboración pròpia, jamón de pato y melmeladas</i>	9,75 €	14,75 €
<i>Saltejat de calamars, espàrrecs i carxofa</i> <i>Salteado de calamares, esparragos y alcachofas</i>		12,80 €
<i>Risotto de bolets amb tòfona (temps 20')</i> <i>Risotto de setas con tòfona</i>		13,80 €
<i>Carxofes farcides de foie i trinçat de botifarra negra</i> <i>Alcachofas rellenas de foie y "trinçat" de morcilla</i>	9,75 €	14,80 €
<i>Caragols a la llauna i salses</i> <i>Caracoles a la "llauna" con salsas</i>		14,50 €
<i>Menú infantil</i>		14,00 €

Plats elaborats amb productes de la nostra terra.

El preu inclou IVA

Pa 0,90 €

2º plats

	<u>1/2 ració</u>	<u>Ració</u>
<i>Confit d'ànec amb peres al cardomom</i> <i>Confit de pato con peras al cardomomo</i>	10,00 €	15,80 €
<i>Peus de porc farcits amb gambes</i> <i>Manitas de cerdo rellenas con gambas</i>	10,00 €	14,50 €
<i>Espatlla de corder al forn cuinat amb vi blanc d.o. Costers del Segre</i> <i>Espalda de cordero al horno cocinado con vino blanco d.o. Costers del Segre</i>		17,50 €
<i>Entrecot de vedella amb guarnició i salsa de Idiazabal o salsa de ceps</i> <i>Entrecote de ternera con guarnición y salsa idiazabal o salsa de ceps</i>		18,90 €
<i>Filet de vedella amb formatge de cabra i salsa de taronja</i> <i>Solomillo de ternera con queso de cabra y salsa de naranja</i>	14,25 €	23,50 €
<i>Daus de bacallà a l'andalusa amb samfaina i olivada</i> <i>Dados de bacalao a la andaluza con pisto y olivada</i>	12,50 €	19,90 €
<i>Medallos de rap amb pankò, vinagreta de pernil ibèric i alls tendres</i> <i>Medallones de rape con pankò, vinagreta de jamón ibérico y ajos tiernos</i>	11,25 €	16,75 €

*Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies
Consulteu al nostre personal
Us informarem dels ingredients que utilitzem per als nostres plats*

Les Postres

<i>Cruixent de vainilla</i>	5,75 €
<i>Mousse de xocolata amb fruites</i>	5,75 €
<i>Gormanderies de xocolata i fruits secs</i>	5,75 €
<i>Escuma de formatge amb morens</i>	5,75 €
<i>Suc de taronja natural amb gelat de vainilla</i>	5,00 €
<i>Gelat de llima amb xarrup de chartreuse</i>	5,00 €
<i>Assortit de formatge amb codonyac</i>	6,85 €
<i>Crema catalana</i>	3,50 €
<i>Amanida de cítrics</i>	4,50 €
<i>Gin tònic</i>	6,75 €
<i>1/2 Gin tònic</i>	5,00 €
<i>Cafè Irlandès</i>	6,25 €
<i>Tenim carta de tè i infusions</i>	