

Entrants i 1rs plats

Taula de pernil ibèric	15,80 €
Ración de jamón ibérico	
Taula de formatges variats d'Albió	12,75 €
Surtido de quesos de Albió	
Pa de vidre amb tomàquet	7,00€
Pan de cristal con tomate	
Assortit de croquetes d'elaboració pròpia 6 unitats (bacallà, gamba vermella i pernil)	9,95 €
Surtido de croquetas (bacalao, gamba roja y jamón)	
Pop a la gallega amb patata	12,90 €
Pulpo a la gallega con patata	
Musclos a la llauna amb romesco	10,00 €
Mejillones a la llauna con romesco	
Foie micuit d'elaboració pròpia amb melmelades i torrades	17,25 €
Foie micuit de elaboración propia con mermelada y tostadas	
Calamar nacional a l'andalusa amb maionesa de mostassa	12,90€
Calamar nacional a la andalusa con maionesa de mostaza	
Amanida de burrata amb pesto, rúcula i melmelada de tomàquet	12,50€
Ensalada de burrata con pesto, rúcuoa y melmelada de tomate	
Arròs de bacallà i tomàquets secs i allioli gratinat (20' temps)	16,50 €
Arróz de bacalao y tomates secos con allioli gratinado	
Caragols a la llauna i salses	16,25 €
Caracoles a la "llauna" y salsas	

2ns plats

Bacallà gratinat amb poma de Lleida i ceba **18,90 €**

Bacalao gratinado con manzana de Lleida y cebolla

Turbot amb rossinyols, figues i salsa de romaní **19,75 €**

Rodaballo con rebozuelos, higos y salsa de romero

Cruixent de llobarro amb escamarlans i verduretes **17,80 €**

Crujiente de lubina con cigalas y verduras

Peus de porc farcits amb botifarra negra i ceps **16,50 €**

Manitas de cerdo rellenas con botifarra negra y boletus

Melós de vedella amb salsa de foie i carabassa i xips de moniato **19,50 €**

Carrillera de ternera con salsa de foie y calabaza y chips de boniato

Espatlla de corder a baixa temperatura, vi blanc d.o. Costers del Segre **23,50 €**

Espalda de cordero a baja temperatura con vino blanco d.o. Costers del Segre

Entrecot de vedella a la brasa i guarnició (pes aprox de 500gr) **24,90 €**

Entrecote de ternera a la brasa con guarnición

Filet de vedella a la brasa i guarnició **25,50 €**

Filete de ternera a la brasa con guarnición

Suplement salses :

Idiazabal, Ceps, Reducció de carn **2,30€**

Escalopa de foie amb salsa oporto opcional **5,50 €**

Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies

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



Les Postres

Cruixent de vainilla	6,70 €
Crujiente de vainilla	
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	6,70 €
Coulant de xocolate con helado de vainilla	
Gelat de llima amb licor Chartreuse	6,70 €
Helado de lima con licor Chartreuse	
Músic a l'estil Cal Menut	6,70 €
Músic al estilo Cal Menut	
Assortit de formatges amb codonyat	7,75 €
Surtido de quesos con membrillo	
Crema Catalana	5,00 €
Crema catalana	
Flam de la casa amb nata	4,50 €
Flan de la casa con nata	
Fruita del temps	4,50 €
Fruta del tiempo	

Avis per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies

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

Vi negre

La Vall del Corb – Costers del Segre

Naltres – garnatxa, cabernet sauvignon, trepat, samsó – L’Olivera	17,25 €
Fogonussa – merlot, cabernet sauvignon – Celler Petit Duran	14,90 €
Esparver – cabernet sauvignon, sirà – La Planeta Comalats sl	16,80 €
Bru de Verdú – ull de llebre, merlot, syrah – Cercavins	17,25 €
La Romiguera, Criança – ull de llebre, syrah, cabernet sauvignon – Analec	17,80€

Costers del Segre

Gotim Bru 0.50 cl – ull de llebre, merlot, garnatxa, cabernet sauvignon – Castell del Remei	10,50 €
Vilosell – ull de llebre, sirà, cabernet sauvignon, merlot, samsó, garnatxa – Tomàs Cusiné	18,80 €
Colors – ull de llebre, garnatxa, cabernet sauvignon, merlot, syrah - Castell del Remei	17,10 €
Cérvoles – ull de llebre, cabernet sauvignon, garnatxa, merlot – Castell del Remei	30,00 €
Gerar – merlot – Vinya els Vilars	19,00 €
Jan Petit – syrah, garnatxa – Clos Pons	14,75 €
Alges – ull de llebre, garnatxa, syrah - Clos Pons	18,25 €

Catalunya

Signes – Bodegues Puiggrós	16,90 €
----------------------------	---------

Penedés

Ligum – Garnatxa, cabernet sauvignon, Merlot – Albet i Noya	15,75 €
---	---------

Ribera del Duero

Finca Resalso- tinto fino – Emilio Moro	17,00 €
---	---------

Rioja

Luis Cañas – tempranillo, garnatxa – Bodegas Luis Cañas	17,90 €
---	---------

Vi blanc

La Vall del Corb – Costers del Segre

Blanc Seré – macabeu, perallada, chardonnay – L’Olivera 14,50 €

Agaliu – macabeu – L’Olivera 17,25 €

Costers del Segre

Quim – macabeu, muscat – Vinya els Vilars 15,90 €

Escorça – macabeu – Celler Matallonga 15,25 €

Colors – Macabeu, Chardonnay – Castell del Remei 17,25 €

Auzells– macabeu, chardonnay, sauvignon blanc, müller thurgau, albarinyo, riesling,
moscatell – Tomàs Cusiné 18,80 €

Jan Blanc – macabeu, chardonnay –Clos Pons 14,50 €

Penedés

3 Macabeus – Albet i Noya 17,25 €

Gessamí – muscat, sauvignon – Gramona 17,90 €

Vi Rosat

La Vall del Corb i altres Costers del Segre

Gavernera a.e. – syrah – La Planeta Comalats 15,25 €

Nena – syrah – Vinya els Vilars 16,25 €

Penedés

La Rosa – sumoll, perallada, macabeu – Can Sumoi 17,75 €

Cava, escumosos ...

La Vall del Corb – Costers del Segre

Analec Brut Rosat – trepat – Analec	15,25 €
Sort Abril Brut criança – macabeu, perallada – Analec	17,00 €
Gualech reserva especial – macabeu, perallada, chardonnay – Analec	18,25 €

Més

El Petit Brut- macabeu, xarel·lo, parallada – Albet i Noya	14,80 €
Llopart Brut Nature Reserva – xarel.lo, macabeu, parellada	20,50 €
Gramona Imperial Gran Reserva – xarel·lo, macabeu	30,00 €