

## Entrants i 1rs plats

<b>Taula de pernil ibèric</b>	<b>15,80 €</b>
Ración de jamón ibérico	
<b>Taula de formatges variats d'Albió</b>	<b>13,50 €</b>
Surtido de quesos de Albió	
<b>Assortit de croquetes d'elaboració pròpia 6 unitats (bacallà, gamba vermella i pernil)</b>	<b>10,00 €</b>
Surtido de croquetas (bacalao, gamba roja y jamón)	
<b>Foie micuit d'elaboració pròpia amb mermelades i torradetes</b>	<b>17,50 €</b>
Foie micuit de elaboración propia con mermelada y tostadas	
<b>Amanida de bacallà esqueixat amb taronja i regat amb oli Umami</b>	<b>14,50€</b>
Ensalada de bacalao con naranja y aceite Umami	
<b>Tàrtar de salmó amb alvocat i salsa teriyaki</b>	<b>16,00€</b>
Tartar de salmon con aguacate y salsa teriyaki	
<b>Musclos a la llauna amb romesco</b>	<b>10,30 €</b>
Mejillones a la llauna con romesco	
<b>Pop a la gallega amb patata</b>	<b>13,25 €</b>
Pulpo a la gallega con patata	
<b>Carxofes farcides amb foie i trinxat de patata i botifarra negra</b>	<b>16,20€</b>
Alcachofas rellenas de foie y "trinxat" de patata y botifarra negra	
<b>Risotto de ceps amb parmesà i oli de tòfona (20' temps)</b>	<b>16,50 €</b>
Risotto de boletus con parmesano y aceite de trufa	

**Plats elaborats amb productes de la nostra terra**

**Pa artesà de massa mare 0,95 €**

**Pa de vidre amb tomàquet 7€**



## 2ns plats

<b>Caragols a la llauna i salses</b>	<b>16,75 €</b>
Caracoles a la "llauna" y salses	
<b>Bacallà gratinat amb poma de Lleida i ceba</b>	<b>18,90 €</b>
Bacalao gratinado con manzana de Lleida y cebolla	
<b>Turbot amb cansalada confitada, bolets i salsa de xoriç</b>	<b>19,75 €</b>
Rodaballo con cansalada confitada, setas salsa de chorizo	
<b>Calamars nacionals farcits amb bolets, ceba de tinta i salsa de ceps</b>	<b>18,90 €</b>
Calamares rellenos con setas, cebolla en tinta y salsa de boletus	
<b>Secret de bellota ibèric a la taronja aromatitzada amb clau</b>	<b>17,85 €</b>
Secreto de bellota ibérico a la naranja aromatizada con clavo	
<b>Confit d'ànec amb peres al cardamom</b>	<b>15,00 €</b>
Confit de pato con peras al cardomomo	
<b>Espatlla de corder a baixa temperatura, vi blanc d.o. Costers del Segre</b>	<b>23,50 €</b>
Espalda de cordero a baja temperatura con vino blanco d.o. Costers del Segre	
<b>Entrecot de vedella a la brasa i guarnició (pes aprox de 500gr )</b>	<b>24,90 €</b>
Entrecote de ternera a la brasa con guarnición	
<b>Filet de vedella a la brasa i guarnició</b>	<b>25,50 €</b>
Filete de ternera a la brasa con guarnición	
<b>Suplement salses :</b>	
<b>Idiazabal, Ceps, Reducció de carn</b>	<b>2,30€</b>
<b>Escalopa de foie amb salsa oporto opcional</b>	<b>5,50 €</b>

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

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



## Les Postres

<b>Cruixent de vainilla</b>	<b>6,70 €</b>
Crujiente de vainilla	
<b>Coulant de xocolata amb gelat de vainilla</b>	<b>6,70 €</b>
Coulant de xocolate con helado de vainilla	
<b>Gelat de llima amb licor Chartreuse</b>	<b>6,70 €</b>
Helado de lima con licor Chartreuse	
<b>Músic a l'estil Cal Menut</b>	<b>6,70 €</b>
Músic al estilo Cal Menut	
<b>Assortit de formatges amb codonyat</b>	<b>7,95 €</b>
Surtido de quesos con membrillo	
<b>Crema Catalana</b>	<b>5,00 €</b>
Crema catalana	
<b>Flam de la casa amb nata</b>	<b>4,50 €</b>
Flan de la casa con nata	
<b>Fruita del temps</b>	<b>4,50 €</b>
Fruta del tiempo	

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

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