

Taula de pernil ibèric	16,90 €
Ración de jamón ibérico	
Assortit de croquetes (2 unitats de: bacallà, gambes vermella i pernil ibèric)	12,50 €
Surtido de croquetas, bacalao, gamba roja y jamón ibérico	
Navalles a baixa temperatura amb vinagreta de pinyons	12,80 €
Navajas a baja temperatura con vinagreta de piñones	
Musclos bouchot a la llauna amb romesco	11,80 €
Mejillones bouchot a la llauna con salsa romesco	
Cloïses a la marinera	17,50 €
Almejas a la marinera	
Broqueta de pop i cansalada a baixa temperatura amb tinxat de patata	17,50 €
Pinxo de pulpo y cansalada a baja temperatura con “trinxat” de patata	
Carpaccio de peus de porc amb gambes vermelles i praliné de pinyons	15,00 €
Carpaccio de manitas de cerdo con gamba roja y praliné de piñones	
Foie micuit d'elaboració pròpia amb mermelades i torraderes	17,75 €
Foie micuit de elaboración propia con mermelada y tostadas	
Cors de carxofa amb ous de guatlla i salsa d'ostres	13,75 €
Corazones de alcachofa huevos de codorniz y salsa de ostras	
Arròs negre de calamarssets amb allioli (20' temps)	18,50 €
Arróz negro de chipirones con allioli	

Plats elaborats amb productes de la nostra terra

Ració de pa artesà de massa mare 1,20 €

Ració de pa de vidre amb tomàquet 1,75 €



Caragols a la llauna i salses	16,90 €
Caracoles a la “llauna” y salses	
Bacallà gratinat amb ceba i poma de Lleida	18,50 €
Bacalao gratinado con cebolla y manzana de Lleida	
Rap amb carxofa en textures i oli d'espècies	19,50 €
Rape con alcachofas en textura y aceite de espècies	
Turbot amb cansalada, salsa de xoriço i trompetes de la mort	18,50 €
Rodaballo con cansalada, salsa de xorizo y trompetes de la muerte	
Magret d'ànec amb fruits vermells del bosc	17,75 €
Magret de pato con Frutos rojos del bosque	
Cua de vedella desosada amb ceps i salsa de foie	20,50 €
Rabo de ternera deshuesada con boletus y salsa de foie	
Espatlla de corder a baixa temperatura, vi blanc d.o. Costers del Segre	24,50 €
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)	26,50 €
Entrecote de ternera a la brasa con guarnición	
Filet de vedella a la brasa i guarnició	27,00 €
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	
Xoco-coco, gelat de coco amb xocolata calenta i cruixent de curri	6,70 €
Helado de coco con chocolate caliente y crujiente de curri	
Pinya natural amb crema d'anís caramel·litzada	6,70 €
Piña natural con crema de anís caramelizada	
Assortit de formatges amb codonyat	7,95 €
Surtido de quesos con membrillo	
Mató amb mel de proximitat i nous del Pla d'Urgell	6,20 €
Requesón con miel de proximidad y nuezes del Pla d'Urgell	
Crema Catalana	5,00 €
Crema catalana	
Flam de la casa amb nata	4,50 €
Flan de la casa con nata	

Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies

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