

Entrants i 1rs plats	1/2 Ració	Ració
Pa de vidre amb tomàquet i pernil ibèric Pan de cristal con tomate y jamón ibérico	9,75 €	14,25 €
Assortit de croquetes elaboració pròpia 6 unitats (bacallà, gamba vermella i pernil) Surtido de croquetas (bacalao, gamba roja y jamón)		9,50 €
Calamar nacional a l'andalusa amb maionesa de mostassa Calamar nacional a la andaluza con maionesa de mostaza		13,75 €
Musclos a la llauna amb romesco Mejillones a la llauna con salsa romesco		9,90 €
Foie micuit d'elaboració pròpia amb mermelades Foie micuit de elaboración propia con mermelada	11,75 €	16,75 €
Carpaccio de ceps amb praliné de pinyons Carpaccio de boletus con praliné de piñones	10,75 €	14,90 €
Trinxat de patata amb pop i cansalada "Trinxat" de patata con pulpo y panceta	12,75 €	18,50 €
Risotto de bolets de temporada, oli de tòfona i parmesà Risotto de setas de temporada con aceite de trufa y parmesano		14,75 €
Caragols a la llauna i salses Caracoles a la "llauna" y salsas		14,75 €
Menú infantil complert , consultar		14,50 €

Plats elaborats amb productes de la nostra terra

El preu inclou IVA Pa 0,95 €

2ns plats	1/2 Ració	Ració
Rap amb panko cruixent, verduretes i romesco Rape con panko crujiente, verduras y romesco	13,25 €	21,25 €
Bacallà salvatge gratinat amb ceba i pomes de Lleida Bacalao salvaje gratinado con cebolla y manzanas de Lleida	12,75 €	18,90 €
Calamars farcits amb bolets de temporada i salsa de ceps Calamares rellenos con setas de temporada y salsa de boletus	14,75€	22,50 €
Mar i montanya de pollastre de corral amb gambes vermelles Mar y muntaña de pollo de corral con gambas rojas	11,75 €	16,75 €
Espatlla de corder a baixa temperatura, vi blanc d.o. Costers del Segre Espalda de cordero a baja temperatura con vino blanco d.o. Costers del Segre		19,75 €
Entrecot de vedella a la brasa i guarnició (pes aprox de 500 a 650 gr) Entrecote de ternera a la brasa con guarnición		23,50 €
Filet de vedella a la brasa i guarnició Filete de ternera a la brasa i guarnició	15,50€	25,50 €
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
Recordeu posar-vos les mascaretes si us aixequiu de la taula



Les Postres

Cruixent de vainilla	6,20 €
Crujiente de vainilla	
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	6,20 €
Coulant de xocolate con helado de vainilla	
Gelat de llima amb licor Chartreuse	6,20 €
Helado de lima con licor Chartreuse	
Músic a l'estil Cal Menut	6,20 €
Músic al estilo Cal Menut	
Assortit de formatges amb codonyat	7,50 €
Surtido de quesos con membrillo	
Crema Catalana	5,00 €
Crema catalana	
Flam de la casa	4,50 €
Flan de la casa	
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

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

Vi negre

La Vall del Corb – Costers del Segre

Naltres a.e. – garnatxa, cabernet sauvignon, trepat, samsó – L’Olivera	16,25 €
Fogonussa – merlot, cabernet sauvignon – Celler Petit Duran	14,50 €
Esparver a.e. – cabernet sauvignon, sirà – La Planeta Comalats sl	16,50 €
Bru de Vedú – ull de llebre, merlot, syrah – Cercavins	16,90 €
La Romiguera, Criança – ull de llebre, syrah, cabernet sauvignon – Analec	17,25€

Costers del Segre

Gotim Bru 0.50 cl – ull de llebre, merlot, garnatxa, cabernet sauvignon – Castell del Remei	9,75 €
Vilosell – ull de llebre, sirà, cabernet sauvignon, merlot, samsó, garnatxa – Tomàs Cusiné	17,90 €
Colors – ull de llebre, garnatxa, cabernet sauvignon, merlot, syrah - Castell del Remei	16,80 €
Cérvoles – ull de llebre, cabernet sauvignon, garnatxa, merlot – Castell del Remei	27,90 €
Gerar – merlot – Vinya els Vilars	18,50 €
Jan Petit – syrah, garnatxa – Clos Pons	14,25 €
Alges – ull de llebre, garnatxa, syrah - Clos Pons	17,25 €

Catalunya

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

Penedés

Les Timbes a.e. – <i>Marselan, Arinarnoa, Caladoc</i> – Albet i Noya	15,90 €
--	---------

Ribera del Duero

Finca Resalso- tinto fino – Emilio Moro	16,90 €
---	---------

Rioja

Luis Cañas – tempranillo, garnatxa – Bodegas Luis Cañas	17,75 €
---	---------

Vi blanc

La Vall del Corb – Costers del Segre

Blanc Seré – macabeu, perallada, chardonnay – L’Olivera 13,90 €

Agaliu – macabeu – L’Olivera 16,75 €

Costers del Segre

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

Escorça – macabeu – Celler Matallonga 14,90 €

Colors – Macabeu, Chardonnay – Castell del Remei 16,50 €

Auzells– macabeu, chardonnay, sauvignon blanc, müller thurgau, albarinyo, riesling,
moscatell – Tomàs Cusiné 16,90 €

Jan Blanc – macabeu, chardonnay –Clos Pons 14,25 €

Penedés

El Fanio A.E. – xarel·lo – Albet i Noya 18,25 €

Gessamí – muscat, sauvignon – Gramona 17,25 €

Honey Moon A.E. vegà – Parellada –Parés Baltà 15,90 €

Vi Rosat

La Vall del Corb i altres Costers del Segre

Gavernera a.e. – syrah – La Planeta Comalats 14,50 €

Nena – syrah – Vinya els Vilars 15,50 €

Penedés

La Rosa – sumoll, perallada, macabeu – Can Sumoi 15,90 €

Cava, escumosos ...

La Vall del Corb – Costers del Segre

Analec Brut Rosat – trepat – Analec	14,25 €
Sort Abril Brut criança – macabeu, perallada – Analec	15,90 €
Gualech reserva especial – macabeu, perallada, chardonnay – Analec	17,50 €

Més

El Petit Brut- macabeu, xarel·lo, parallada – Albet i Noya	14,25 €
Llopart Brut Nature Reserva – xarel.lo, macabeu, parellada	19,40€
Gramona Imperial Gran Reserva – xarel·lo, macabeu	26,00 €

Altres

Pomarell, sidra natural de la Plana de Lleida	14,50 €
---	---------

Cervesa Artesana

Matoll – Belianes

Blat	Rossa	Terrasseta		4,50 €
Saüc	Roja	Torrada	Fart de cops	5,00 €