

<b>Entrants i 1rs plats</b>	<b>1/2 Ració</b>	<b>Ració</b>
<b>Pa de vidre amb tomàquet i pernil ibèric</b> Pan de cristal con tomate y jamón ibérico	<b>10,50 €</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Assortit de croquetes d'elaboració pròpia 6 unitats (bacallà, gamba vermella i pernil)</b> Surtido de croquetas (bacalao, gamba roja y jamón)		<b>9,70 €</b>
<b>Bunyols de bacallà amb tinta</b> Buñuelos de bacalao con tinta		<b>9,90 €</b>
<b>Musclos a la llauna amb romesco</b> Mejillones a la llauna con salsa romesco		<b>9,90 €</b>
<b>Foie micuit d'elaboració pròpia amb mermelades i torradetes</b> Foie micuit de elaboración propia con mermelada y tostadas	<b>12,25 €</b>	<b>16,75 €</b>
<b>Xatonada amb salsa romesco i tapenade</b> Ensalada de bacalao con salsa romesco y tapenade	<b>10,50 €</b>	<b>14,25 €</b>
<b>Pèsols amb ou a baixa temperatura, escalopa de foie i oli de tòfona</b> Guisantes con huevo a baja temperatura, foie i aceite de tartufo		<b>14,50 €</b>
<b>Arròs del Senyoret amb tete de moïne i maionesa de pebre de la Vera (20' temps)</b> Arroz del Señorito con tetê de moïne y maionesa de pimentón de la Vera		<b>16,50 €</b>
<b>Caragols a la llauna i salses</b> Caracoles a la "llauna" y salsas		<b>14,75 €</b>
<b>Menú infantil complert , consultar</b>		<b>14,50 €</b>

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

**El preu inclou IVA Pa 0,95 €**



<b>2ns plats</b>	<b>1/2 Ració</b>	<b>Ració</b>
<b>Bacallà salvatge amb els seus callos i cigrons</b> Bacalao salvaje con sus callos y garbanzos	<b>12,75 €</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Ventresca de tonyina amb cebetes tendres i cassis</b> Ventresca de atún con cebolletas y cassis	<b>12,00 €</b>	<b>16,75 €</b>
<b>Rap amb textures de carxofa i cruixent de pernil</b> Rape con texturas de alcachofa y crujiente de jamón	<b>13,75 €</b>	<b>19,90 €</b>
<b>Peus de porc farcits amb botifarra negra i ceps</b> Manitas de cerdo rellenas con botifarra negra y boletus	<b>12,00 €</b>	<b>16,25 €</b>
<b>Espatlla de corder a baixa temperatura, vi blanc d.o. Costers del Segre</b> Espalda de cordero a baja temperatura con vino blanco d.o. Costers del Segre		<b>19,75 €</b>
<b>Entrecot de vedella a la brasa i guarnició</b> (pes aprox de 450 a 500 gr ) Entrecote de ternera a la brasa con guarnición		<b>23,50 €</b>
<b>Filet de vedella a la brasa i guarnició</b> Filete de ternera a la brasa i guarnició	<b>15,50€</b>	<b>25,50 €</b>
<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**  
**Recordeu posar-vos les mascaretes si us aixequieu de la taula**



## Les Postres

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

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

## Vi negre

### **La Vall del Corb – Costers del Segre**

Naltres – garnatxa, cabernet sauvignon, trepat, samsó – L’Olivera	16,75 €
Fogonussa – merlot, cabernet sauvignon – Celler Petit Duran	14,75 €
Esparver – 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	17,50 €

### **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	18,50 €
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	30,00 €
Gerar – merlot – Vinya els Vilars	18,50 €
Jan Petit – syrah, garnatxa – Clos Pons	14,50 €
Alges – ull de llebre, garnatxa, syrah - Clos Pons	17,50 €

### **Catalunya**

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

### **Penedés**

Les Timbes – <i>Marselan, Arinarnoa, Caladoc</i> – Albet i Noya	17,80 €
---	---------

### **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 16,90 €

### **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 18,25 €

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

### **Penedés**

3 Macabeus – Albet i Noya 16,90 €

Gessamí – muscat, sauvignon – Gramona 17,25 €

## Vi Rosat

### **La Vall del Corb i altres Costers del Segre**

Gavernera a.e. – syrah – La Planeta Comalats 14,75 €

Nena – syrah – Vinya els Vilars 15,50 €

### **Penedés**

La Rosa – sumoll, perallada, macabeu – Can Sumoi 17,60 €

### **Cava, escumosos ...**

#### **La Vall del Corb – Costers del Segre**

Analec Brut Rosat – trepat – Analec	14,90 €
Sort Abril Brut criança – macabeu, perallada – Analec	16,80 €
Gualech reserva especial – macabeu, perallada, chardonnay – Analec	17,50 €

#### **Més**

El Petit Brut- macabeu, xarel·lo, parallada – Albet i Noya	14,50 €
Llopart Brut Nature Reserva – xarel.lo, macabeu, parellada	19,40€
Gramona Imperial Gran Reserva – xarel·lo, macabeu	29,00 €

#### **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 €