

Entrants i 1rs plats	1/2 Ració	Ració
Pa de vidre amb tomàquet i pernil ibèric Pan de cristal con tomate y jamón ibérico	10,90 €	15,80 €
Assortit de croquetes d'elaboració pròpia 6 unitats (bacallà, gamba vermella i pernil) Surtido de croquetas (bacalao, gamba roja y jamón)		9,90 €
Bunyols de xipirons a la tinta Buñuelos de chipirones a la tinta		10,80 €
Musclos a la llauna amb romesco Mejillones a la llauna con salsa romesco		9,90 €
Foie micuit d'elaboració pròpia amb mermelades i torrades Foie micuit de elaboración propia con mermelada y tostadas	12,90 €	17,25 €
Amanida de salmó fumat i cítrics Ensalada de salmón ahumado y citricos	10,25 €	13,50 €
Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà i oli de tòfona Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y aceite de trufa		13,80 €
Arròs negre de calamar i allioli (20' temps) Arróiz negro de calamar y allioli		16,50 €
Caragols a la llauna i salses Caracoles a la "llauna" y salsas		15,90 €

Plats elaborats amb productes de la nostra terra

El preu inclou IVA

Pa 0,95 €



2ns plats	1/2 Ració	Ració
Bacallà confitat amb pèsols, xistorra i ou a baixa temperatura Bacalao confitado con guisantes, chistorra y huevo a baja temperatura		18,90 €
Suquet de peix, rap, calamar, lluç, gamba vermella i musclos Suquet de pescado		23,50 €
Pop a la brasa amb parmantier de patata Pulpo a la brasa con parmantier de patata		19,90 €
Conill en textures a la jardinera Conejo en textures a la jardinera		15,75 €
Secret de bellota ibèric a la taronja Secreto de bellota ibérico al a naranja	12,25 €	17,75€
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		23,50 €
Entrecot amb òs de vedella a la brasa i guarnició (pes aprox de 450gr) Entrecote de ternera a la brasa con guarnición		23,50 €
Filet de vedella a la brasa i guarnició Filete de ternera a la brasa con guarnición	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



Les Postres

Cruixent de vainilla	6,30 €
Crujiente de vainilla	
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	6,30 €
Coulant de xocolate con helado de vainilla	
Gelat de llima amb licor Chartreuse	6,30 €
Helado de lima con licor Chartreuse	
Músic a l'estil Cal Menut	6,30 €
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 €

Cervesa Artesana

Matoll – Belianes

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