

| <b>Entrants i 1rs plats</b>   | <b>1/2 Ració</b> | <b>Ració</b>   |
|---|------------------|----------------|
| <b>Pa de vidre amb tomàquet i pernil ibèric</b><br>Pan de cristal con tomate y jamón ibérico  | <b>10,90 €</b>   | <b>15,80 €</b> |
| <b>Assortit de croquetes d'elaboració pròpia 6 unitats<br/>(bacallà, gamba vermella i pernil)</b><br>Surtido de croquetas (bacalao, gamba roja y jamón) |                  | <b>9,95 €</b>  |
| <b>Bunyols de xipirons a la tinta</b><br>Buñuelos de chipirones a la tinta  |                  | <b>10,90 €</b> |
| <b>Musclos a la llauna amb romesco</b><br>Mejillones a la llauna con salsa romesco  |                  | <b>9,95 €</b>  |
| <b>Foie micuit d'elaboració pròpia amb mermelades i torradetes</b><br>Foie micuit de elaboración propia con mermelada y tostadas                        | <b>12,90 €</b>   | <b>17,25 €</b> |
| <b>Amanida de salmó fumat i cítrics</b><br>Ensalada de salmón ahumado y citricos  | <b>10,25 €</b>   | <b>13,50 €</b> |
| <b>Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà i oli de tòfona</b><br>Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y aceite de trufa                 | <b>10,25€</b>    | <b>14,75 €</b> |
| <b>Arròs negre de calamar i allioli (20' temps)</b><br>Arroz negro de calamar y allioli   |                  | <b>16,75 €</b> |
| <b>Caragols a la llauna i salses</b><br>Caracoles a la "llauna" y salsas  |                  | <b>16,25 €</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 confitat amb pèsols, xistorra i ou a baixa temperatura</b><br>Bacalao confitado con guisantes, chistorra y huevo a baja temperatura                 |                  | <b>18,90 €</b> |
| <b>Suquet de peix, rap, calamar, lluç, gamba vermella i musclos</b><br>Suquet de pescado   |                  | <b>23,50 €</b> |
| <b>Pop a la brasa amb parmantier de patata</b><br>Pulpo a la brasa con parmantier de patata  |                  | <b>20,50 €</b> |
| <b>Cuixa de pollastre de corral amb salsa d'ametlles</b><br>Muslo de pollo de corral con salsa de almendras  | <b>10,50 €</b>   | <b>15,25 €</b> |
| <b>Secret de bellota ibèric a la taronja</b><br>Secreto de bellota ibérico al a naranja  | <b>12,25 €</b>   | <b>17,75€</b>  |
| <b>Espatlla de corder a baixa temperatura, vi blanc d.o. Costers del Segre</b><br>Espalda de cordero a baja temperatura con vino blanco d.o. Costers del Segre |                  | <b>23,50 €</b> |
| <b>Entrecot amb òs de vedella a la brasa i guarnició</b> (pes aprox de 450gr )<br>Entrecote de ternera a la brasa con guarnición                               |                  | <b>23,50 €</b> |
| <b>Filet de vedella a la brasa i guarnició</b><br>Filete de ternera a la brasa con guarnición  | <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**



## Les Postres

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Cruixent de vainilla</b>                      | <b>6,30 €</b> |
| Crujiente de vainilla                            |               |
| <b>Coulant de xocolata amb gelat de vainilla</b> | <b>6,30 €</b> |
| Coulant de xocolate con helado de vainilla       |               |
| <b>Gelat de llima amb licor Chartreuse</b>       | <b>6,30 €</b> |
| Helado de lima con licor Chartreuse              |               |
| <b>Músic a l'estil Cal Menut</b>                 | <b>6,30 €</b> |
| Músic al estilo Cal Menut                        |               |
| <b>Assortit de formatges amb codonyat</b>        | <b>7,75 €</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**

## 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 € |