

# CUINA DE LA TERRA

*– Producte de proximitat, de temporada i de qualitat –*



---

## PER COMPARTIR

---

Assortit de formatges artesans de la Terra  
Surtido de quesos artesanos de la Tierra  
14 €

Rotllets d'escalivada i sardina fumada  
amb emulsió d'anxoves i ous de truita de  
Tavasacan (6 u.)  
Rollitos de escalibada y sardina ahumada  
con emulsi3n de anchoas y huevas de  
trucha de Tavascan  
13 €

Cabdells cristal·litzats amb tomata semi-  
seca, ventresca de tonyina i formatge Casa  
Mateu fumat (4 u.)  
Cogollos cristalizados con tomate semiseco,  
ventresca de at3n y queso Casa Mateu  
ahumado  
14 €

Pernil ibèric  
Jam3n ibèrico  
17 €

Farcellets de peus de porc i gambes (4 u.)  
Empanadillas de pies de cerdo y gambas  
11 €

Coca d'oli amb bacallà esqueixat, romesco  
i olivada (2 u.)  
Coca de aceite con bacalao "esqueixat",  
romesco y olivada  
12 €

---

## ENTRANTS

---

Amanida de formatge de cabra  
d'Aitona amb fruita i carquinyolis  
Ensalada de queso de cabra de Aitona  
con fruta y carquiñolis  
12,5 €

Tàrtar de tomata amb gambes curades a la  
sal i emulsió de kimchi  
Tartar de tomate con anchoas y caviar de  
aceite y emulsi3n de kimchi  
14 €

Caneló de pollastre ecològic  
de la Torre d'Erbull amb beixamel trufada  
Canel3n de pollo ecol3gico de la Torre  
de Erbull con bechamel trufada  
14,5 €

Cargols a l'estil de la Maria Teresa  
Caracoles al estilo de Mar3a Teresa  
14 €

Arr3s mel3s del Delta de l'Ebre amb ceps i  
trompetes de la mort  
Arroz jugoso del Delta del Ebro con  
boletus y trompetas de la muerte  
13,5 €

Saltejat de verdures i bolets amb escuma  
de patata i salsa de rovell  
Salteado de verduras y setas con espuma  
de patata y salsa de yema  
14 €

Fideus amb sípia i costella de porc, i all-i-  
oli de safrà de Les Garrigues  
Fideos con sepia y costilla de cerdo, y  
alioli de azafrán de Les Garrigues  
14 €

---

## CARNS

---

Melós de galta de vedella a la brasa  
amb puré truffat i salsa de vi de Costers  
Carrillera de ternera a la brasa con puré  
trufado y salsa de vino de Costers  
16 €

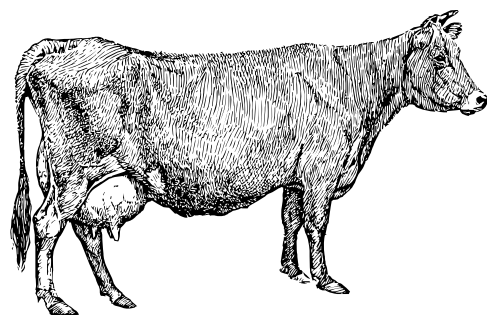
Lingot de peus de porc lacat a la brasa  
amb salsa d'albergínia fumada  
Lingote de pies de cerdo lacado a la  
parrilla con salsa de berenjena ahumada  
16 €

Magret d'ànec especiat amb albercocs i  
moscatell  
Magret de pato especiado con  
albaricoques y moscatel  
16 €

Steak tàrtar de filet de vaca amb mantega  
especiada i gelat de mostassa  
Steak tartar de solomillo de vaca con  
mantequilla especiada y helado de mostaza  
22 €

Espatlla de xai, de raça xisqueta  
del Pallars, a la brasa amb sèmola  
especiada  
Paletilla de cordero, de raza xisqueta del  
Pallars, a la brasa con sémola especiada  
16,5 €

Filet de vaca a la brasa amb salsa de foie i  
Xerès  
Solomillo de vaca a la brasa con salsa de  
foie y Jerez  
23 €



---

## PEIXOS

---

*Tots els peixos estan cuinats a la brasa*

Bacallà amb pil-pil d'ibèric i mongetes  
verdes  
Bacalao con pilpil de ibérico y judías  
verdes  
16,5 €

Pop amb patates al morter i vinagreta  
de fruits secs  
Pulpo con patatas al mortero y vinagreta  
de frutos secos  
20,5 €

Parpatana de tonyina vermella amb crema  
d'ametlles i all negre  
Parpatana de atún rojo con amb crema  
d'ametlles i all negre  
22 €

Peix fresc *–segons mercat–*  
Pescado fresco *–según mercado–*

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun  
aliment, preguem consulti al personal sobre  
els processos d'elaboració del diferents plats.

PRODUCTES DE PROXIMITAT  
AMB ELS QUE TREBALLEM

---

Oli Verge extra Elferre, suc de les nostres olives, de Maials

---

Vedella de Carn Sargaire d'Almacelles

---

Caviar de Truita de Tavascan

---

Assortit de formatges de la terra:

Casa Mateu tou i fumat, San Nicolau, Tou dels Til·lers, Poilaner i Cendrat de Clua.

---

Mató i formatge Tabollet de cabra, elaborat artesanalment a Aitona

---

Iogurt d'ovella Val del Cinca de Fonz

---

Verdura i fruita fresca i seca de Lleida

---

Enciams i fulles de Pamies Hortícola de Balaguer

---

Nous del Palau d'Anglesola

---

Carn de porc del Pijuan d'Artesa

---

Espatlla de xai, de raça xisqueta, del Pallars

---

Pollastre ecològic criat en llibertat al bosc a la Torre d'Erbull, Tremp

---

Arròs Carneroli Illa del Riu del Delta de l'Ebre

---

Pa elaborat amb massa mare pel Roger de PaPanBread

---

Tonyina Vermella Balfegó, de l'Ametlla de Mar

---

Safrà de Les Garrigues

---

Ametlles Martí de Maials

---