

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
Tavascan (6 u.)

Rollitos de escalivada y sardina ahumada
con emulsión de anchoas y huevas de
trucha de Tavascan
13 €

Cabdells cristal·litzats amb tomata semi-
seca, anxoves del Cantàbric i formatge
Casa Mateu fumat (4 u.)
Cogollos cristalizados con tomate semiseco,
anchoas del Cantábrico y queso Casa Mateu
ahumado
15,50 €

Pernil ibèric
Jamón ibérico
17 €

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

Cornets de tàrtar de truita de Tavascan
amb salsa de iogurt i anet (4 u.)
Cucuruchos de tartar de trucha de Tavascan
con salsa de yogur y eneldo
12 €

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



ENTRANTS

Sopa de ceba i farigola amb calamars
farcits de botifarra negra
Sopa de cebolla y tomillo con calamares
reellenos de butifarra negra
14 €

Amanida de formatge de cabra
d'Aitona amb fruita i carquinyolis
Ensalada de queso de cabra de Aitona
con fruta y carquiñolis
12,50 €

Caneló de pollastre ecològic
de la Torre d'Erbull amb beixamel trufada
Canelón de pollo ecológico de la Torre
de Erbull con bechamel trufada
14,50 €

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

Arròs melós 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
13,50 €

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 €

CARNS

Terrina de conill “Com cal” i foie gras
amb la seva espatlleta

Terrina de conejo y foie gras con su
paletilla

15 €

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 €

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

16,50 €

Filet de vaca a la brasa amb salsa de foie i
Xerès

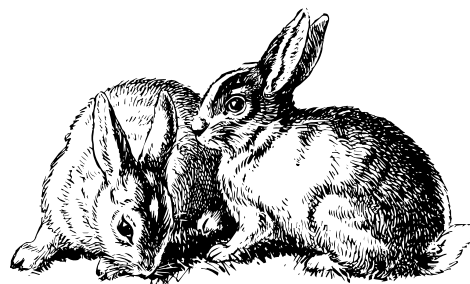
Solomillo de vaca a la brasa con salsa de
foie y Jerez

23 €

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 €



PEIXOS

Tots els peixos estan cuinats a la brasa

Bacallà amb patata emmascarada i el seu
pil-pil

Bacalao con patata enmascarada y su pil-
pil

16,50 €

Pop amb patates al morter i vinagreta
de fruits secs

Pulpo con patatas al mortero y vinagreta
de frutos secos

20,50 €

Parpatana de tonyina vermella amb salsa
grenoblesa i verdures

Parpatana de atún rojo con salsa
grenoblesa y verduras

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 dels diferents plats.

PRODUCTES DE PROXIMITAT
AMB ELS QUE TREBALLEM

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

Ametlles de producció pròpia Maials

Vedella de Carn Sargaire d'Almacelles

Truita i caviar 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 de 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

Conill "Com Cal" d'Artesa de Segre
