

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 (6 u.)
Rollitos de escalibada y sardina ahumada
con emulsión de anchoas
13 €

Croquetes de gamba amb pollastre rostit i
picada suau (4u.)
Croquetas de gamba con pollo rustido i
picada suave
10 €

Pernil ibèric
Jamón ibérico
17 €

Terrina de conill "com cal" i foie amb
ceba caramel·litzada i encurtits
Terrina de conejo y foie con cebolla
caramelizada y encurtidos
12 €

Coca d'albergínia fumada amb sobrasada,
formatge i mel trufada (2 u.) 10 €
Coca de berenjena ahumada con sobrasada,
queso i miel trufada

ENTRANTS

Amanida César de cabdells impregnats
Ensalada César de cogollos impregnados
13 €

Tàrtar de tomata amb gambes curades a la
sal i emulsió de kimchi
Tartar de tomate con gambas curadas a la
sal y emulsión de kimchi
14 €

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

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
13,5 €

Macarrons farcits de ragut de tonyina
vermella i salsa de pebrots
Macarrones rellenos de ragú de atún rojo
y salsa de pimientos
14 €

CARNS

Lletons de vedella a la brasa amb salsa d'ostres i galanga
Mollejas de ternera a la brasa con salsa de ostras y galanga

15 €

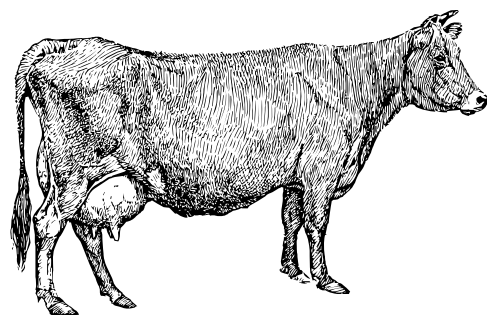
Llom alt de vedella de carn sargaire, a la brasa, (1 mes de maduració) amb romesco d'herbes
Lomo alto de ternera, a la brasa, (1 mes de maduración) con romesco de hierbas
20 €

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 blat guisat
Paletilla de cordero, de raza xisqueta del Pallars, a la brasa con guiso de trigo
16,5 €

Melós de galta de vedella a la brasa amb puré truffat i salsa de vi de Costers
Carrillada 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 humus de mongeta del ganxet
Lingote de pies de cerdo lacado a la parrilla con humus de judía del ganxet
16 €



PEIXOS A LA BRASA

Bacallà amb allioli d'all escalivat i mongetes verdes
Bacalao con alioli de ajo escalibado y judías verdes
19 €

Pop amb patates al morter i vinagreta de fruits secs
Pulpo con patatas al mortero y vinagreta de frutos secos
21,5 €

“Txuleta” de tonyina vermella (parpatana) amb escabetx de pinya d'avet
Chuleta de atún rojo (parpatana) con escabeche de piña de abeto
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, de Maials i fruits dels nostres ametllers de Maials

Vedella de Carn Sargaire d'Almacelles

Caviar de Truita de Tavascan

Assortit de formatges de la terra:
Casa Mateu, Corroncui, Tros de Sort, Irissa i Tarrau.

Mató i formatge Tabollet de cabra, elaborat artesanalment a Aitona

Conill Com cal d'Artesa de Segre

Verdura i fruita fresca i seca de Lleida

Enciams i fulles de Pamies Hortícola de Balaguer

Nous del Palau d'Anglesola

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
