


Gelat de formatge fresc amb figues i reducció de vi ranci

Helado de queso fresco con higos y reducción de vino ranció

8 €

Trufes de xocolata i tòfona negra

Trufas de chocolate y trufa negra

7 € | 2,5 € u.

Milfulls de pasta caramel·litzada i crema catalana muntada amb sorbet de nectarina

Milhojas de pasta caramelizada y crema catalana montada con sorbete de nectarina

8 €

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma amb flor d'hibisc, maduixes i gerds

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma, con flor de hibiscus, fresas y frambuesas

7,5 €

Suís de xocolata i coco

Suizo de chocolate y coco

7,5 €

Torrada de Santa Teresa amb sorbet de mango

Torrija con sorbete de mango

7,5 €

Assortiment de formatges artesans de la terra

Surtido de quesos artesanos de la tierra

10 €

Tardor: El paisatge de l'Horta de Lleida al plat

Otoño: El paisaje de "l'Horta" de Lleida en el plato

7,5 €

CONFECCIONEM LA CARTA DIÀRIAMENT,
AMB EL QUE ENS OFEREIX EL TERRITORI I LA
TEMPORADA.

CONFECCIONAMOS LA CARTA A DIARIO,
CON LO QUE NOS OFRECE EL TERRITORIO Y LA
TEMPORADA.

AQUESTA ÉS LA NOSTRA PROPOSTA D'AVUI:
ESTA ES NUESTRA PROPUESTA DE HOY:

08.10.2021

PER COMPARTIR
Carpaccio de presa ibèrica fumada, amb pesto de remolatxa

Carpaccio de presa ibèrica ahumada con pesto de remolacha

17 €

Els nostres makis d'escalivada i sardina fumada amb caviar de truita

Nuestros makis de escalivada y sardina ahumada con caviar de trucha

14 €

Croquetes de camaró i gamba amb maionesa de curry (4.u.)

Croquetas de camarón y gamba con mayonesa de curry (4.u.)

14 €

Flors de carabassó eco, farcides amb brandada de bacallà (3.u.)

Flores de calabacín eco, rellenas de brandada de bacalao (3.u.)

14 €

Carpaccio de ceps amb foie i fruits secs

Carpaccio de boletus con foie y frutos secos

18 €

Llagostins de Sant Carles a la brasa

Langostinos de Sant Carles a la brasa

21 €

ENTRANTS

Amanida d'anguila fumada, patata baby i porro escalivat

Ensalada de anguila ahumada, patata baby y porro escalivado

16 €

Caragols de Ponts a l'estil de la Maria Teresa amb allioli

Caracoles de Ponts al estilo de María Teresa con alioli

15 €

Raviolis casolans de pollastre rostit amb gambes, el seu suc i picada

Raviolis caseros de pollo asado con gambas, su jugo y "picada"

17 €

Caneló de pollastre ecològic de la Torre d'Erbull amb beixamel trufada

Canelón de pollo ecológico de la Torre de Erbull con bechamel trufada

16 €

Arròs de peus de porc amb ceps

Arroz de pies de cerdo con boletus

18 €

Rovellons amb cansalada i ou eco potxe

Níscalos con panceta y huevo eco poché

18 €

PEIXOS A LA BRASA

Xuleta de tonyina vermella (parpatana) amb escabetx de pastanaga

Chuleta de atún rojo (parpatana) con escabeche de zanahoria

23 €

Pagell amb sofregit de pebrot verd i ceba

Pargo con sofrito de pimiento verde y cebolla

19 €

Turbot amb salsa de cítrics

Rodaballo con salsa de cítricos

19 €

Cocotxes de bacallà amb samfaina i pipil

Cochas de bacalao con sanfaina y pipil

19 €

CARNS A LA BRASA

Lingot de peus de porc lacat amb amanida d'adobats

Lingote de pies de cerdo lacado con ensalada de encurtidos

17 €

Melós de galta de vedella amb rossinyols i salsa de vi de Costers

Carrillada de ternera con rebozuelos y salsa de vino de Costers

18 €

Espatlla de xai de raça Xisqueta del Pallars amb espelta petita

Paletilla de cordero de raza Xisqueta del Pallars con espelta pequeña

18 €

Costella de porc amb salsa barbacoa i patates al romaní

Costilla de cerdo con salsa barbacoa y patatas al romero

17 €

Espatlles de conill confitades amb sofregit agredolç de ceba i mostassa

Paletillas de conejo confitadas con sofrito agridulce de cebolla y mostaza

17 €

Presa ibèrica satay amb albergínia blanca eco

Presa ibérica satay con berenjena blanca eco

18 €

Lletons de vedella amb salsa d'ostres i galanga

Mollejas de ternera con berenjena blanca eco

17 €

Servei de pa artesà elaborat amb massa mare.

Servicio de pan artesano elaborado con masa madre.

2 € / persona

Informi'ns si és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, i adaptarem la nostra proposta a les seves necessitats.

Infórmenos si es alérgico o intolerante a algún alimento, y adaptaremos nuestra propuesta a sus necesidades.