

**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 €

Pastis de poma de Lleida amb mantecado de vainilla

Pastel de manzana de Lleida con mantecado de vainilla

7,5 €

CONFECIONEM 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:**19.11.2021****PER COMPARTIR****Carpaccio de presa ibèrica fumada, amb pesto de remolatxa**

Carpaccio de presa ibérica 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 €

Terrina de foie gras amb codony, peres i festucs

Terrina de foie gras con membrillo, peras y pistachos

18 €

Coca d'olivada amb bacallà i taronja (2. u.)

Coca de olivada con bacalao y naranja (2. u.)

12 €

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

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

14 €

Ostres Gillardeau al natural (2.u.)

Ostras Gillardeau al natural (2.u.)

11 €

Escopinyes al natural

Berberechos al natural

16 €

ENTRANTS

Amanida d'anguila fumada, patata baby i porro escalivat

Ensalada de anguila ahumada, patata baby y puerro escalivado

16 €

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

Caracoles de Ponts al estilo de María Teresa con alioli

16 €

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

17 €

Arròs de camagroc i tòfona blanca

Arroz de rebozuelo atrompetado y trufa blanca

33 €

Bolets amb cansalada i ou eco potxe

Setas con panceta y huevo eco poché

18 €

"Tiradito" de llobarro amb carabassa

"Tiradito" de lubina con calabaza

19 €

Fettuchini amb camagroc i tòfona blanca

Fettuchini con rebozuelo atrompetado y trufa blanca

33 €

PEIXOS A LA BRASA

Orada salvatge

Dorada salvaje

25 €

Pop amb puré de patata i vinagreta de fruits secs i tomata

Pulpo con pure de patata y vinagreta de frutos secos y tomate

23 €

Xuleta de tonyina vermella (parpatana) amb escabetx de pastanaga

Chuleta de atún rojo (parpatana) con escabeche de zanahoria

23 €

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 bolets i salsa de vi de Costers

Carrillada de ternera con setas y salsa de vino de Costers

19 €

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 romani

Costilla de cerdo con salsa barbacoa y patatas al romero

17 €

Espatllles de conill confitades amb rovellons escabetxats

Paletillas de conejo confitadas con niscalos escabechados

17 €

Presa de porc 100% ibèric amb marinada satay i curry de carabassa

Presa de cerdo 100% ibérico con marinada satay y curry de calabaza

19 €

Lletons de vedella amb salsa d'ostres i galanga

Mollejas de ternera con salsa de ostras y galanga

17 €

Magret d'ànec amb textures de poma

Magret de pato con texturas de manzana

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.