



Cítrics en textures

Cítricos en texturas

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 mango

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

8 €

Suís de xocolata i coco

Suizo de chocolate y coco

7,5 €

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma amb flor d'hibisc i fruits vermells.

Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma, con flor de hibiscus y frutos rojos

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.

CONFECIONAMOS 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:

31.12.2021

PER COMPARTIR

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

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

12 €

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 poma, peres i festucs

Terrina de foie gras con manzana, peras y pistachos

18 €

Cabdells amb ventresca de tonyina i tomata semiseca

Cogollos con ventresca de atún y tomate semiseco

14 €

Escopinyes a la brasa

Berberechos a la brasa

16 €

ENTRANTS

Carpaccio de presa ibèrica fumada, amb pesto de remolatxa

Carpaccio de presa ibèrica ahumada con pesto de remolacha

17 €

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

Caracoles de Ponts al estilo de María Teresa con alioli

16 €

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 peus de porc amb carxofes

Arroz de pies de cerdo con alcachofas

19 €

Carxofes amb cansalada i ou eco potxe

Alcachofas con panceta y huevo eco poché

15 €

Tàrtar de corball amb llagostins

Tartar de corvina con langostinos

18 €

PEIXOS A LA BRASA

Morro de bacallà dessalat a casa amb cap i pota

Morro de bacalao desalado en casa con "cap i pota"

24 €

Xuleta de tonyina vermella (parpatana) amb escabetx de pastanaga

Chuleta de atún rojo (parpatana) con escabeche de zanahoria

24 €

Turbot amb salsa de cítrics i carxofes

Rodaballo con salsa de cítricos y alcachofas

21 €

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 salsa de vi de Costers

Carrillada de ternera con salsa de vino de Costers

19 €

Espatlla de xai de raça Xisqueta del Pallars amb nyameres

Paletilla de cordero de raza Xisqueta del Pallars con tupinambo

18 €

Costella de porc amb salsa barbacoa i patates al romani

Costilla de cerdo con salsa barbacoa y patatas al romero

17 €

Lletons de vedella amb salsa d'ostres i galanga

Mollejas de ternera con salsa de ostras y galanga

17 €

Magret d'ànec amb poma en textures i especies

Magret de pato con manzana en texturas y especias

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.