



CUINA DE LA TERRA



El nostre restaurant practica una cuina elaborada amb producte de proximitat, de temporada i de qualitat.

Perquè els nostres clients identifiquin en la nostra cuina el sabor de la memòria i la tradició.

Utilitzem la brasa, tècnica ancestral de les nostres terres, combinant-la amb mètodes actuals, cuinant productes que tradicionalment no es preparen a la brasa.

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

PRODUCTES DE PROXIMITAT  
AMB QUÈ TREBALLEM

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

Pa elaborat amb massa mare pel Roger de PaPanBread

Conill Com Cal, alimentat amb vegetals, lliure de transgènics i medicaments; criat a Baldomar

Ous Codi 0 ecològics, de gallina penedesenca negra, criada en llibertat a l'Horta de Lleida

Sal del Salí de Vilanova de la Sal

Caviar de truita de Tavascan

Assortit de formatges de la terra:  
Casa Mateu, Corroncui, Tros de Sort, Irixa, Tarrau i  
Tabollet

Productes làctics de La Lleteria Les Obagues - Talma de Juneda

Ànec de l'Empordà de Serra de Daró

Verdura i fruita fresca i seca de Lleida

Enciams i fulles de Pàmies Hortícola de Balaguer

Nous del Palau d'Anglesola

Sobrassada de Cal Rovira de Sagàs

Xai de raça Xisqueta del Pallars

Pollastre ecològic criat en llibertat al bosc a la Torre d'Erbull de Tremp

Arròs Carnaroli Niral d'Alcolea de Cinca

Tonyina vermella Balfegó de l'Ametlla de Mar

Safrà de les Garrigues

Cervesa ecològica de la Farm Brewery Lo Vilot d'Almacelles

**PER COMPARTIR**  
**PARA COMPARTIR**  
**TO SHARE**

**Assortit de formatges artesans de la Terra, amb pa de nous i orellanes**

Surtido de quesos artesanos de la Tierra, con pan de nueces y orejones

*Assorted artisan cheese plate from the land with walnut bread and dried apricots*

**15 €**

**Rotllets d'escalivada i sardina fumada amb caviar de truita de Tavascan (6 u.)**

Rollitos de escalivada y sardina ahumada con caviar de trucha de Tavascan

*Assorted baked vegetables and smoked sardine rolls with trout caviar from Tavascan*

**13 €**

**Terrina d'ànec i el seu foie-gras amb peres en textures**

Terrina de pato y su foie gras con peras en texturas

*Duck and foie terrine with textured pears*

**14 €**

**Croquetes de camaró i gamba amb allioli de safrà de les Garrigues (4 u.)**

Croquetas de camarón y gamba con alioli de azafrán de les Garrigues

*Shrimp and prawn croquettes with safron "alioli" from les Garrigues*

**12 €**

**Coca d'albergínia fumada amb sobrassada, formatge i mel trufada (2 u.)**

Coca de berenjena ahumada con sobrasada, queso y miel trufada

*Smoked aubergine savoury pastry with Majorcan red sausage sobrasada, cheese and truffled honey*

**10 €**

**ENTRANTS**  
ENTRANTES  
STARTERS

**Raviolis casolans farcits de rostit de pollastre amb llagostins i picada**

Raviolis caseros rellenos de pollo “rustido” con langostinos y picada

*Homemade roast chicken ravioli with King prawns and “picada”*

**17 €**

**Tàrtar de tomata amb gambes curades a la sal i maionesa de chipotle**

Tartar de tomate con gambas curadas a la sal y mayonesa de chipotle

*Tomato tartar with prawns cured in salt and “chiplote” mayonnaise*

**15 €**

**Caneló de pollastre ecològic de la Torre d’Erbull amb beixamel trufada**

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

*Ecologic Chicken canelloni from Torre de Erbull with truffled béchamel sauce*

**15 €**

**Caragols a l’estil de la Maria Teresa amb allioli**

Caracoles al estilo de Maria Teresa con alioli

*Snails Maria Teresa style with “alioli”*

**14,5 €**

**Arròs melós de ceps i trompetes de la mort**

Arroz meloso de boletus y trompetas de la muerte

*Juicy rice with boletus and chanterelles*

**14 €**

## CARNS

CARNES

MEAT

### **Espatilles de conill confitades, a la brasa, amb romesco blanc i verdures**

Paletillas de conejo confitadas, a la brasa, con romesco blanco y verduras

*Rabbit shoulders confit with white romesco sauce and vegetables*

**17 €**

### **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

*Beef steak tartar with spiced butter and mustard ice cream*

**23 €**

### **Espatlla de xai, de raça Xisqueta del Pallars, a la brasa amb patates a la farigola**

Paletilla de cordero, de raza Xisqueta del Pallars, a la brasa con patatas al tomillo

*Grilled lamb shoulder, Xisqueta del Pallars breed, with thymed potatoes*

**17 €**

### **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

*Grilled veal cheek with truffled potato purée and Costers wine sauce*

**17 €**

**CARNS**  
CARNES  
MEAT

**Lingot de peus de porc lacat a la brasa amb mutàbal i adobats**

Lingote de pies de cerdo lacado a la parrilla con mutabal y encurtidos

*Grill lacquered pig trotters ingot with "mutabal" and pickles*

**17 €**

**Lletons de vedella a la brasa amb salsa d'ostres i galanga**

Mollejas de ternera a la brasa con salsa de ostras y galanga

*Grilled sweetbreads with oyster and galangal sauce*

**17 €**

**PEIXOS**  
**PESCADOS**  
*FISH*

**Bacallà a la brasa amb sofregit de tomata i pebrots**

Bacalao a la brasa con sofrito de tomate y pimientos

*Grilled codfish with tomato and peppers sautéed*

**20 €**

**Tàrtar de corball amb pop i musclos en escabetx**

Tartar de corvina con pulpo y mejillones en escabeche

*Snapper tartar with octopus and pickled mussels*

**18 €**

**“Xuleta” de tonyina vermella (parpatana) a la brasa  
amb escabetx de pastanaga**

Chuleta de atún rojo (parpatana) a la brasa  
con escabeche de zanahoria

*Grilled red tuna chop with pickled carrot*

**24 €**

**Peix fresc · segons mercat ·**

Pescado fresco · según mercado ·

*Fresh fish of the day ·*



