

CUINA DE LA TERRA

– Producte de proximitat, de temporada i de qualitat –

PER COMPARTIR

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
15 €

Rotllets d'escalivada i sardina fumada
amb caviar de truita de Tavascan (6 u.)
Rollitos de escalibada y sardina ahumada
con caviar de trucha de Tavascan
13 €

Cabdells cristal·litzats amb anxoves,
tomates semi-seques i mató (4u.)
Cogollos cristalizados con anchoas, tomates
semisecos y requesón
14 €

Pernil ibèric
Jamón ibérico
17 €

Terrina d'ànec i el seu foie gras amb peres
en textures
Terrina de pato y su foie gras con peras en
texturas
14 €

Croquetes de camaró i gamba amb allioli
de safrà de les Garrigues (4u)
Croquetas de camarón y gamba con alioli
de azafrán de las Garrigues
10 €

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



ENTRANTS

Xatonada fumada
“Xatonada” ahumada
13 €

Mongetes del Ganxet amb “callos” de
bacallà i botifarra negra
Judías del “Ganxet” con callos de bacalao
y “botifarra” negra
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 €

Caragols a l'estil de la Maria Teresa amb
allioli
Caracoles al estilo de María Teresa con
alioli
14 €

Arròs melós de ceps i trompetes de la mort
Arroz jugoso de boletus y trompetas de la
muerte
14€

Macarrons farcits de pollastre rostit amb
escamarlans i salsa de rostit
Macarrones rellenos de pollo asado con
cigalas y jugo de “rustido”
15 €

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

16 €

Llom alt de vedella de Carn Sargaire, a la brasa, (1 mes de maduració) amb tàrtar d'escalivada

Lomo alto de ternera de Carn Sargaire, a la brasa, (1 mes de maduración) con tartar de escalivada

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

23 €

Espatlla de xai, de raça Xisqueta del Pallars, a la brasa amb cabdell brasejat
Paletilla de cordero, de raza Xisqueta del Pallars, a la brasa con cogollo braseado

17 €

Melós de galta de vedella a la brasa amb puré truffat i salsa de vi de Costers

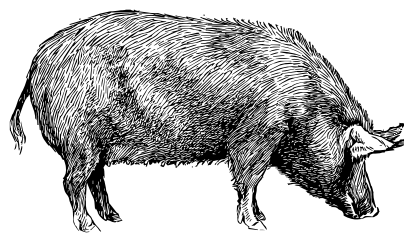
Carrillada de ternera a la brasa con puré trufado y salsa de vino de Costers

16 €

Lingot de peus de porc lacat a la brasa amb tubercles

Lingote de pies de cerdo lacado a la parrilla con tubérculos

16 €



PEIXOS A LA BRASA

Bacallà amb coliflor escalivada i olivada
Bacalao con coliflor escalivada y salsa de aceitunas negras

19 €

Pop amb patates al morter i vinagreta de fruits secs

Pulpo con patatas al mortero y vinagreta de frutos secos

23 €

“Txuleta” de tonyina vermella (parpatana) amb escabetx de pastanaga

Chuleta de atún rojo (parpatana) con escabeche de zanahoria

23 €

Peix fresc –segons mercat–

Pescado fresco –según mercado–

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

PRODUCTES DE PROXIMITAT
AMB ELS QUE TREBALLEM

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

Vedella de Carn Sargaire d'Almacelles

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, Irissa, Tarrau i Tabollet

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 i botifarra negra 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

Pa elaborat amb massa mare pel Roger de PaPanBread

Tonyina Vermella Balfegó de l'Ametlla de Mar

Safrà de Les Garrigues

Mató Villa Villera de Sieso de Huesca

Mongeta del Ganxet de Can Casamada de Castellar del Vallés
