

**“EL MÓN CULINARI ÉS UN ART I UN PLAER, I COM TOT ART  
NECESSITA EL SEU TEMPS.  
ESPEREM QUE DISFRUTIN AMB CADA PLAT TANT COM NOSALTRES,  
EN CREAR-LO”.**

**Menú Degustació** (taula completa, 6 plats) 47,00

### **APERITIUS**

Copa de cava Ecològic Vall D'olina 2,75  
Kir Royal (el còctel de cava per excel·lència) 3,75

### **ENTRETENIMENTS PER PICAR**

Caragols a les especes amb codony gelat, tomàquet i allioli. *KM 0.* 9,30  
Sardines marinades al gintònic amb pebrot escalivat i olives verdes. 11,90

### **PRIMERS PLATS**

Coca d'espelta i kamut amb amanida de truita de Tavascan, ceps i romaní. 14,90  
Crema de castanyes amb calamarsets, trompetes, ratafia i botifarra negra. *KM 0.* 16,80  
Canaló de vedella ecològica amb safra de Jiloca\* carreretes i tòfona del Montsec. *KM 0.* 17,00  
Fesolets de Gerb amb botifarra del perol, rossinyols i escamarla. *KM 0.* 21,20

### **PEIXOS**

(Tots els nostres peixos són salvatges i de les llotges de Tarragona)

Arròs bomba amb llamàntol nacional, safrà de Jiloca\* i gamba. 25,90  
Rajada amb samfaina, taperes de Ballobar\* préssec i escamarla al romesco. *KM 0* 23,40  
Remol amb carabassa, carpaccio de peus de porc i calamarsets a la vainilla Papua\*. *KM 0.* 26,80  
Sant Pere amb albergínia, carreretes a la tinta, panís, espardenyes i vieires. 29,60

## CARNS

(Les nostres carns son ecològiques, del Pirineu Lleidatà i/o de caça) **Tots KM 0.**

Arròs carnaroli de conill "com cal" amb verduretes i camagroc.	21,40
Xai de Cal Pauet* amb patata del bufet*, moixernons i tòfona del Montsec.	23,20
Filet de vedella amb moniato, ou de corral i crema de trompetes.	29.60
Gall de Penedès rostit amb cansalada, gamba del mediterrani i trinxat de col i botifarra.	24,40

## POSTRES I MARIDATGES

(Es recomana demanar al principi amb la comanda) **Tots KM 0.**

<b>Crema Catalana amb llorer, fruits del bosc i lavanda.</b>	<b>7,90</b>
<i>Vi aconsellat: Etim Vendimia tardana 3,15</i>	
<b>Peres al moscatell amb cremós de mel i mato, violetes i fruits secs.</b>	<b>9,40</b>
<i>Vi aconsellat: Vi de Gel Riesling 4,80</i>	
<b>Brownie de xocolata indígena* amb stevia, carabassa i torro..</b>	<b>8,40</b>
<i>Vins aconsellats: P. X. 1927 Alvear 3,90 Vi dolç Alta Alella Mataro 4,70</i>	
<b>Degustació de cinc formatges artesans amb contrast de confitures i pa de fruites ( els nostres formatges son de pastors Catalans amb ramat propi)</b>	<b>9.80</b>
<i>Vins aconsellats: Malvasia de Sitges 3.55 Moscatell Zubiri 3.50</i>	

Pa, tapa i entreteniments pel cafè 2,90 €

IVA inclòs.



**"KM 0.** Es una iniciativa de la Red de Cuiners de Terra Madre, per una cuina sostenible, que indica que el plat esta elaborat amb productes de proximitat procedents de petits productors respectuosos amb el medi ".

\*Es un producte de Slow Food

Els nostres plats estan acabats amb oli "d'oliveres Trobades" de les varietats Sarrut o Rogeta, recuperats per Slow Food a la comarca de la Noguera