

**“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
Copa de malvasia de Sitges (recomanem per acompanyar les anxoves)	3,35
Copa Barranc dels Closos (recomanem per acompanyar els caragols)	3,55

ENTRETENIMENTS PER COMENÇAR

Caragols a les especíes amb codony gelat, tomàquet rostit i llàgrimes d'oli Olicatessen. KM 0.	9,30
Anxoves de l'Escala amb tomàquet sec, pebrot escalivat i malvasia de Sitges.	11,90

PRIMERS PLATS

Coca d'espelta amb espinacs, rovellons i sal d'Añana. * KM 0.	13,90
Crema de castanyes amb calamarsets, trompetes i botifarra negra. KM 0.	16,80
Trinxat de col i patata amb ceps i carpaccio de gamba de Tarragona. KM 0.	15,40
Canaló de vedella de ecològica amb *safra de Jiloca, carreretes i tòfona del Montsec. KM 0.	17,00
Mongetes del ganxet amb botifarra del perol, espadenyas i escamarla. KM 0.	21,20

***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

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

Arròs bomba amb llamàntol , safrà de Jiloca* i escamarlà.	23,90
Suquet de turbot amb carxofes, cloïsses i navalles. KM 0	26,40
Besuc al forn amb gelea d' oli d'oliva, panís i calamarsets a la vainilla Papua*. KM 0.	25,20
Escórpora amb carreretes a la tinta, espardenyes i vieires. KM 0	29,60

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

Arròs carnaroli de conill de bosc amb rossinyols, favetes i formatge de pastor.	18,00
Xai de Cal Pauet* amb moniato, camagroc i tòfona del Montsec.	23,20
Filet de vedella amb patata del bufet, ou de corral i crema de múrgoles.	29,60
Gall de Penedès rostit amb cansalada, gamba del mediterrani i trinxat de col i patata.	24,40

POSTRES (Es recomana demanar al principi amb la comanda, també disposem de maridatge de vins dolços per tots els postres)

Quallada de crema Catalana amb fruits del bosc, iogurt i ametlles. KM 0.	7,90
Caputxino amb coco, xocolata blanca i caramel. KM 0.	8,30
Brownie de xocolata indígena amb *stevia, carabassa i torro. KM 0.	8,40
Peres al vi amb cremós de safra, violetes i mel del Montsec. KM 0.	9.40
Degustació de cinc formatges artesans amb contrast de confitures i crakets de cendra (els nostres formatges son de pastors Catalans amb ramat propi) KM 0.	9.80
Pa, tapa i entreteniments pel cafè 2,80 €	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 “.

Tots els nostres plats están acabats amb oli d'oliveres Trobades de les varietats Sarrut o recuperades per Slow Food a la comarca de la Noguera.

* Es el signe que significa que es un producte perteneix a un Baluard de Slow Food.

El Dien forma part del col·lectiu



Slow Food®
Terres de Lleida