

**“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 amb pebrot escalivat, olives verdes i gintònic 11,90

PRIMERS PLATS

Coca de cabdells amb mato, tomàquet escalivat, ametllons i alfàbrega. *** KM 0.** 13,80
Vichyssoise de remolatxa amb ravioli de gambes, vieires, or i caviar de truita. 16,80
Canaló de vedella de ecològica amb carreretes i tòfona del Montsec. **KM 0.** 17,00
Bacallà confitat amb amanida de ceps, tòfona d'estiu i romaní gelat. 18,20

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, préssec i escamarla al romesco. **KM 0** 23,40
Remol amb espinacs a la catalana, carpaccio de peus de porc i calamarsets a la vainilla Papua*. **KM 0.** 26,80
Sant Pere amb carreretes a la tinta, panís, 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 "com cal" amb rossinyols, favetes i formatge.	19,40
Xai de Cal Pauet* amb carabassa, moixernons i tòfona del Montsec.	23,20
Filet de vedella amb patata del bufet, 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,)

Emulsió de crema Catalana amb mores, iogurt i ametlles. **KM 0.** 7,90

Vi aconsellat: Etim Vendimia tardia 3,15

Esfera gelada de trifasic de baileys amb xocolata blanca. 8,30

Vi aconsellat: Vi de Gel Riesling 4,80

Brownie de xocolata indígena* amb stevia, peres i menta. **KM 0.** 8,40

Vins aconsellats: P. X. 1927 Alvear 3,90 Vi dolç Alta Alella Mataro 4,70

Degustació de cinc formatges artesans amb contrast de confitures i pa de fruites (els nostres formatges son de pastors Catalans amb ramat propi) **KM 0. 9.80**

Vins aconsellats: Malvasia de Sitges 3.55 Moscatell Zubiri. 3.50

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