

**“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”.**

|  |       |
|--|-------|
| <b>Menú Degustació</b> (taula completa, 7 plats) | 47,00 |
| <b>Menú Km 0</b> (4 plats) <i>KM 0.</i>          | 35,00 |

### **APERITIUS**

|  |      |
|--|------|
| Copa de cava Ecològic Vall D'olina             | 3,00 |
| Kir Royal (el còctel de cava per excel·lència) | 3,75 |
| Vermut   | 3,50 |

### **ENTRETENIMENTS PER PICAR**

|  |       |
|--|-------|
| Caragols a les especes amb codony gelat, tomàquet i allioli <i>KM 0.</i>       | 9,30  |
| Sardines marinades al vermut amb pebrot escalivat i olives verdes <i>KM 0.</i> | 10,90 |

### **PRIMERS PLATS**

|   |       |
|---|-------|
| Coca d'espelta i kamut amb amanida tèbia de bonítol escabetxat, calçots i carxofes <i>KM 0.</i> | 15,90 |
| Crema de castanyes amb calamarsets, trompetes, botifarra i ratafia. <i>KM 0.</i>                | 16,80 |
| Trinxat de col i patata del buffet amb ceps, ou, formatge de Tòrrec i tòfona <i>KM 0</i>        | 15,40 |
| Canaló de vedella ecològica amb safra de Jiloca* carreretes i tòfona del Montsec <i>KM 0.</i>   | 17,00 |

### **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 suquet de carxofes i trompetes, amb escamarla i cloïsses            | 23,40 |
| Turbot amb estofat de cigronets de l'Anoia, perol, gamba i pop roquer          | 27,80 |
| Sant Pere amb albergínia confitada, carreretes a la tinta, alfàbrega 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 rossinyols             | 21,40 |
| Xai de Cal Pauet* amb compota de carabassa i codony, trompetes i prunes     | 23,20 |
| Pollastre rostit de la Torre de l'Erbull amb trinxat d'espínacs i cansalada | 24,40 |
| Filet de vedella de l'Altarriba amb moniato, ou eco i crema de múrgoles     | 29,60 |

## POSTRES I MARIDATGES

(Es recomana demanar al principi amb la comanda)

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>Emulsió de crema Catalana de muntanya, fruits del bosc i espígol</b> <i>KM 0.</i>  | <b>7,90</b>                      |
| <i>Vi aconsellat: Etim Vendimia tardana 3,15</i>  |                                  |
| <b>Gin Tònic “versió mediterranea”</b>  | <b>7,50</b>                      |
| <b>Crema de iogurt eco amb bescuit de nous, moscatell i remolatxa</b> <i>KM 0.</i>  | <b>8,40</b>                      |
| <i>Moscatell Zubiri 3.50</i>  |                                  |
| <b>Brownie de xocolata Bonar i garrofa amb mandarina 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 tres formatges artesans amb contrast de confitures i pa de fruites</b> <i>KM 0.</i> ( els nostres formatges son de pastors Catalans amb ramat propi) | <b>6.80</b>                      |
| <i>Vins aconsellats: Malvasia de Sitges 3.55 Moscatell Zubiri 3.50</i>  |                                  |
| <b>Pa, tapa i entreteniments pel cafè 2,90 €</b>  | <b>Tots els preus IVA inclòs</b> |

Si sou al·lèrgics a algun aliment, és important que ens ho comuniquieu.

Alguns dels components dels plats poden variar segons la disponibilitat del mercat



“ **KM 0.** Es una iniciativa de la Red de Cuineros de Terra Madre, per una cuina sostenible, que indica que el plat esta elaborat amb productes de proximita 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