

**“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, 7 plats)	47,00
Menú Km 0 (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 *KM 0.*

Caragols a les especes amb codony gelat, tomàquet i allioli	9,30
Sardines marinades al vermut amb pebrot escalivat i olives verdes	10,90

PRIMERS PLATS

Coca d'espelta i kamut amb amanida de calçots, favetes, romesco i calamarsets	14,90
Crema freda de pèsols amb espàrrecs, tàrtar de vieires i truita de Tavascan	16,80
Canaló de vedella ecològica amb safra de Jiloca* carreretes i tòfona del Montsec <i>KM 0.</i>	17,00
Cigronets de la Segarra estofats amb espardenyes, botifarra del perol, alls tendres i múrgoles <i>KM 0.</i>	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 suquet de carxofes i trompetes amb escamarla i cloïsses	23,40
Turbot rostit amb camagroc, espàrrecs, 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
Cabrit de Tórrec amb trompetes, nectum d'avet, tòfona i espàrrecs	23,20
Pollastre rostit de la Torre de l'Erbull amb orellanes, espinacs i escamarla	24,40
Filet de vedella de l'Altarriba amb patata, ou eco i crema de múrgoles	29,60

POSTRES I MARIDATGES

(Es recomana demanar al principi amb la comanda)

Crema Catalana de llorer, violetes, fruits del bosc i espígol <i>KM 0.</i>	7,90
<i>Vi aconsellat: Etim Vendimia tardana 3,15</i>	
Crema de iogurt eco amb bescuit de nous, moscatell i remolatxa <i>KM 0.</i>	8,40
<i>Moscatell Zubiri 3.50</i>	
Xocolata amb maduixes i moscatell	8,40
<i>Vins aconsellats: P. X. 1927 Alvear 3,90 Vi dolç Alta Alella Mataro 4,70</i>	
Degustació de tres formatges de pastor, confitures i romaní <i>KM 0.</i>	6.80
(els nostres formatges son de pastors Catalans amb ramat propi)	
<i>Vins aconsellats: Malvasia de Sitges 3.55 Moscatell Zubiri 3.50</i>	
Pa, tapa i entreteniments pel cafè 2,90 €	Tots els preus IVA inclòs

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