

**“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”.**

### **PER COMENÇAR**

Copa de cava Ecològic Vall D'olina	3,00
Kir Royal (el còctel de cava per excel·lència)	3,50
Vermut	3,50
Cervesa artesana “Vella Caravana de Menàrguens o Ponent de Seró”	3,00

### **MENUS**

<b>Menú Degustació</b> (taula completa, 8 plats)	47,00
<b>Menú Slow Food</b> (taula completa, 5 plats) <b>KM 0.</b>	35,00

### **APERITIUS **KM 0.****

Caragols a les espècies amb codony gelat, tomàquet i allioli	9,30
Sardines marinades al vermut amb pebrot escalivat i olives verdes	10,90
Ostres del Delta amb amanida de crudités cítriques i cava	14,80

### **PRIMERS PLATS**

Coca de Kamut amb amanida de calçots, favetes, romesco i calamarsets <b>KM 0.</b>	14,90
Crema freda de pèsols amb espàrrecs, tàrtar de gamba i caviar	16,80
Risotto d'espelta de la Segarra amb botifarra del perol, alls tendres i múrgoles	15,40
Canaló de vedella ecològica amb carreretes i tòfona del Montsec <b>KM 0.</b>	17,00

### **PEIXOS**

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

Arròs bomba amb llamàntol, safrà de Jiloca* i gamba a la brasa	25,90
Rajada amb carxofes, trompetes, patata del bufet* i escamarla	23,40
Turbot rostit amb camagrocs, espàrrecs, gamba i pop roquer	27,80

## CARNS

(Les nostres carns son ecològiques del Pirineu Lleidatà) **Tots els plats KM 0**

Rodo de conill farcit "com cal" amb vi ranci, verduretes i rossinyols	21,40
Cabrit de Tórrec amb trompetes, lagrimus d'aves i tòfona	23,20
Pollastre de la Torre de l'Erbull amb papada, orellanes i trinxat d'espínacs	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 llozer amb violetes, fruits del bosc i espígol KM 0.** 7,90  
*Vi aconsellat: Etim Vendimia tardana 3,15*

**Crema de Iogurt amb fruites, menta i safra de Jiloca\* KM 0.** 8,40  
*MoscateLL Zubiri 3.50*

**Xocolata amb maduixa, tòfona i te de roca** 8,40  
*Vins aconsellats: P. X. 1927 Alvear 3,90 Vi dolç Alta Alella Mataro 4,70*

**Degustació de tres formatges de pastor amb contrast de confitures i pa de fruites del Jaimito KM 0.** 7.80  
*( els nostres formatges son de pastors Catalans amb ramat propi)*  
*Vins aconsellats: Malvasia de Sitges 3.55 MoscateLL Zubiri 3.50*

**Pans i bogeries 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 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 “.

**Els nostres pans son del forn Pa de Ronyo de Torregrossa, elaborats amb farines ecològiques, fermentacions llargues i cuits amb forn de llenya d'alzina.**

Acabes d'arribar a un restaurant **Km0 d'Slow Food...** saps què vol dir?

Doncs que en el nostre restaurant es cuinen plats de Km0 en els quals prioritzem la pagesia propera i ecològica, fem aliments de temporada, evitem l'ús de transgènics, recuperem productes de l'Arca del Gust i dels Baluards d'Slow Food, i cuinem peix capturat de forma sostenible.

Cuinem des del cor i treballem amb aliments de màxima qualitat compartint el nostre coneixement amb altres restaurants Km0 per millorar el vincle entre la terra i la gastronomia local. Ens agrada cuinar, i ens agrada que els nostres clients rebin a la taula el que nosaltres estimem a la cuina.