

## ENTRANTES

---

Tartar de tomate en conserva con salsa de piparras y brotes verdes	17 €
Foie mi cuit con ensalada de higos y edamames de Lleida	20 €
Ceviche de moluscos y pulpo con sorbete de apio y lima y espuma de leche de tigre	17€
Capuchino de escalibada con queso Tabollet y tosta de anguila ahumada (2ud)	17 €
Caracoles de Ponts salteados con papada de cerdo de Solsona y tomillo	16 €
Lomo de atún rojo Balfegó al natural con “suquet “de cangrejos y cebolla encurtida	21 €
Steak tartar de filete de ternera de Cal Massot	24,5 €
Tarrina de oreja de cerdo con tartar de vieiras y jugo de setas	17 €
Guiso de tripa de bacalao con lenteja caviar, huevo melosos y crestas de gallo	19 €
Rebozuelos salteados con lomo ibérico, huevo frito y Tuber Uncinatum ( según disponibilidad)	20 €

## PESCADOS

---

Lomo de bonito del Norte a la brasa con crema de boquerones y seta de cardo	21€
Bacalao a la brasa con salsa de sobrasada y alioli de miel	23 €

## CARNES

---

Mollejas de ternera de Cal Massot a la brasa con escabeche de zanahoria y cogollo braseado	18 €
Espalda de cordero del Pirineo a la brasa con yogurt de curri	21 €
Pichón asado con arroz “illa de riu” y garbanzos	25 €
Carrillera de ternera de Cal Massot al vino con boniato asado	19,5 €
Jarrete de cerdo ecológico de Solsona glaseado con miel, soja y limón, y patata a la mostaza	21,5 €
Espalditas de conejo a la brasa con salsa hoisin, romesco y setas a la vinagreta	18 €

\*Servicio de pan artesano del forn Rústic d’Aitona y aceite de oliva 2 € por persona

\*Servicio de pan sin gluten 2,50 €

\*Botella de agua 0,750ml Filtrada 1,50€

*\*Infórmenos si es alérgico o intolerante a algún alimento*