

ENTRANTS

Tatin de porros amb carpaccio de vedella de Cal Sargaire i tòfona negra	18 €
Foie mi cuit amb mandarina i gerds	17 €
Ostra gillardeau n2 escaldada amb api i bergamota(2 ud.)	11 €
Carxofes rostides amb bou de mar, coliflor i estragó	16 €
Cargols de Ponts guisats amb cansalada de Porc de Solsona i farigola	15 €
Tàrtar de tonyina vermella Balfego amb sherry mary i mongeta verda	19 €
Steak tàrtar de filet de vedella de Cal Massot	22,5 €
Terrina d'orella de porc amb anguila fumada i crema de cigrons	16 €
Lamines de vieira al natural amb salsa jurvert i suc de pernil *	10 €

PEIXOS

Peix de llotja a la brasa amb salsa de curri vermell i favetes a la menta	24 €
Llom de bacallà a la brasa amb suc de pebrot vermell, corna de porc i patata a la forquilla	21 €

CARNS

Lletons de vedella de Cal Massot a la brasa, amb guisat de lletia caviar	17 €
Espatlla de xai del Pirineu a la brasa amb iogurt al curri	21 €
Colomí rostit amb arròs "illa de riu" i cigrons	25 €
Galta de vedella de Cal Massot al vi negre, amb escalunya i patata tofonada	19,5 €
Jarret de porc ecològic de Solsona glacejat amb mel, soja i llimona i patata a la mostassa	21,5 €
Mar i muntanya de papada de porc amb llamàntol i salsa de suquet	26 €

*Servei de pa de massa mare del forn Rústic d'Aitona i oli d'oliva 2 € per persona

*Servei de pa sense gluten 2 €

* Els plats amb asterisc, són plats de mitges racions

**Informi'ns si és al·lèrgic o intolerant a algun aliment*