

ENTRANTS

Tàrtar de tomata en conserva amb anguila fumada i salsa de piparra	16 €
Terrina de foie amb compota de nectarina i ruibarbre	19 €
“Gazpachuelo” de musclos amb pop, cruixent d’arròs i tòfona d’estiu	18 €
Burrata fresca amb bloody mary de síndria i herbes fresques	17 €
Cargols de Ponts guisats amb cansalada de Porc de Solsona i farigola	16 €
Llom de tonyina balfegó al natural amb brioix i picada mediterrània	19 €
Steak tàrtar de filet de vedella de Cal Massot	23,5 €
Terrina d’orella de porc amb tàrtar de vieira i suc de bolets	16 €
Carpaccio de carabassó del nostre hort amb vinagreta de llimona i formatge tabollet	16 €

PEIXOS

Peix de llotja a la brasa amb humus de remolatxa i porros en vinagreta	24 €
Llom de bacallà a la brasa amb tomàquet rostits i salsa d’oliva verda	21 €

CARNS

Lletons de vedella de Cal Massot a la brasa amb escabetx de pastanaga i cabdell brasejat	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 cansalada del coll amb calamarcet, albergínia rostida i pols d’all	24 €

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

*Servei de pa sense gluten 2,50 €

*Ampolla d’aigua 0,750 ml filtrada 1,50 €

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