

## ENTRANTS

---

Tàrtar de vieira amb salsa jurvert i suc de pernil - Format tapa-	12 €
Crema de calçots amb pop i botifarra negra	18 €
Tàrtar de tomata en conserva amb anguila fumada i salsa de piparres	17€
Cargols de Ponts guisats amb cansalada de Porc de Solsona i farigola	16 €
Xató de tonyina vermella Balfegó amb dashi de romesco	21 €
Steak tàrtar de filet de vedella de Cal Massot	24,5 €
Terrina d'orella de porc amb maionesa de Ras el hanout, cigrons i sopa d'escudella	17 €
Carxofes rostides amb salsa verda de musclos, bergamota i escopinyes	18 €
Ou melós amb bolets saltejats, espuma de foie i tòfona negra	19 €
Trinxat de la Cerdanya amb sopa de ceba, foie a la planxa i tòfona negra	19 €

## PEIXOS

---

Turbot a la brasa amb pesto d'espíulina d'Almenar i tomàquets confitats	23 €
Cocotxes de bacallà a la brasa amb salsa de sobressada i patata al morter	23 €

## CARNS

---

Cérvol a la brasa amb escabetx de remolatxa i oliva negra	23 €
Espatlla de xai del Pirineu a la brasa amb iogurt al curri	21 €
Galta de vedella de Cal Massot al vi negre amb bulgur i endívia rostida	19,5 €
Jarret de porc ecològic de Solsona glacejat amb mel, soja i llimona i patata a la mostassa	21,5 €
Lletons de vedella a la brasa amb coliflor i ceps rostits	18 €

\*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*

\*27