

## ENTRANTS

---

Coliflor rostida amb mantega, encurtits, tòfona d'estiu i bolets a la vinagreta	17 €
Tomàquet del nostre hort amb "salmorejo de Bloody Mary" i bonítol en escabetx	17 €
Esqueixada de tonyina vermella Balfegó, amb paper d'arròs i brou de tomàquet rostit	21 €
Cargols guisats amb cansalada de porc de Solsona i farigola	16 €
Mouse de foie gras amb coca cruixent, camamilla de Linyola, anguila i poma	19 €
Steak tàrtar de filet de vedella de Cal Massot	24,50 €
"Ceviche" de vieires amb sorbet de api- llima, escuma de "Leche de tigre"	18 €
Caneló de pollastre amb velouté d'ametlla, panís torrat i parmesà	18 €
Rossinyols a la crema, amb ou melós i tòfona d'estiu	21 €

## PEIXOS

---

Peix de llotja a la brasa amb suquet de crancs, bergamota i patatones	S/M €
Cocotxes de bacallà a la brasa amb porros rostits i salsa verda de musclos	23 €
Pota de pop a la brasa amb romesco de sobrassada i vinagreta mediterrània	25 €

## CARNS

---

Costella de porc rostida amb hoisin, herbes fresques i ketchup de casa picant	21 €
Espatlla de xai del Pirineu a la brasa amb iogurt al curri	22 €
Lletons de vedella a la brasa de Cal Massot amb salsa de pebre verd i mongeta verda	19 €
Galta de vedella de Cal Massot al vi negre amb parmentier de formatge Tabollet i escalunya	20,50 €
Jarret de porc ecològic de Solsona glacejat amb mel, soja i llimona i patata a la mostassa	22 €

\*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 €/unitat

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

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

\*35