

ENTRANTS

Tàrtar d'escamarlans amb “ ajoblanco” de coco i cireres al palo cortado	22 €
Espàrrecs blancs al natural, amb la seva crema i esturió Nacarii fumat (opció del client afegir 10gr de Caviar Nacarii Tradició) 38 €	18 €
Llom de tonyina vermella Balfegó amb sorbet d'api i llima, “pipirrana” i suc de musclos	21 €
Cargols de Lleida guisats amb cansalada de porc de Solsona i farigola	18 €
“Corte” de foie gras, pa karasatu amb crema de camamilla de Linyola	21 €
Steak tàrtar de filet de vedella de Cal Massot	24,50 €
Tàrtar de tomàquet en conserva amb oliva i seitons en vinagre	18 €
Caneló de pollastre amb bolets a la crema i parmesà	18 €
Coca de brioix amb mantega de tòfona fresca Laumont, i verat curat	16 €
Crema de tomàquet i maduixa, llagostins frescos i tomàquet confitat	19 €
Burrata fresca amb carbassó, anxoves de Santoña i vinagreta de pipes	19 €
Ceps a la brasa amb cansalada rostida i oli d'avellanes torrades	23 €

PEIXOS

Bacallà a la brasa amb guisat de la seva tripa, lletia caviar i corna de porc picant	23 €
Peix de llotja a la brasa amb pesto d'espíulina d'Almenar i tomàquet de branca confitat	23 €
Pota de pop a la brasa amb salsa jurvet i porro rostit	24 €

CARNS

Costella de porc rostida amb hoisin, palometes de porc i puré de ceps	21 €
Espatlla de xai del Pirineu a la brasa amb romesco de remolatxa i patata trufada	22 €
Lletons de vedella a la brasa de Cal Massot amb espinacs a la crema de formatge	19 €
Galta de vedella de Cal Massot al vi negre i xocolata negra a la pedra amb picada de carquinyoli i eringui rostit	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 2.5 € per persona

*Servei de pa sense gluten 3.5 €/ unitat

*Ampolla d'aigua 0,750 ml filtrada 1,75 €

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