

## ENTRANTS

---

Tàrtar de tomata en conserva amb salsa de piparra i brots verds	17 €
Terrina de foie amb amanida de figues i edamames de Ponent	20 €
“Ceviche” de mol·luscos i pop amb sorbet d’api i llima i escuma de llet de tigre	17 €
Caputxino d’escalivada amb formatge Tabollet i torrada d’anguila fumada (2ud)	17 €
Cargols de Ponts guisats amb cansalada de Porc de Solsona i farigola	16 €
Llom de tonyina balfegó al natural amb suquet de crancs i ceba encurtida	21 €
Steak tàrtar de filet de vedella de Cal Massot	24,5 €
Terrina d’orella de porc amb tàrtar de vieira i suc de bolets	17 €
Guisat de tripa de bacallà amb llentia caviar, ou melós i crestes de gall	19 €
Rossinyols saltejats amb llom ibèric i Tuber Uncinatum (segons disponibilitat)	20 €

## PEIXOS

---

Bonítol del Nord a la brasa amb crema de seitons i eringui	21 €
Llom de bacallà a la brasa amb crema de sobrassada i allioli de mel	23 €

## CARNS

---

Lletons de vedella de Cal Massot a la brasa amb escabetx de pastanaga i cabdell brasejat	18 €
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 amb moniato rostit	19,5 €
Jarret de porc ecològic de Solsona glacejat amb mel, soja i llimona i patata a la mostassa	21,5 €
Espatlletes de conill a la brasa amb salsa hoisin, romesco i bolets a la vinagreta	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*