

ENTRANTS

Amanida de bolets en escabetx amb foie mi cuit i mangrana	16 €
Crema de castanyes amb perdiu en escabetx i rovell d'ou trufat	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 €
Coca de full amb làmines de tonyina vermella balfegó amb porros i romesco de kimchie	21 €
Steak tàrtar de filet de vedella de Cal Massot	24,5 €
Terrina d'orella de porc amb tàrtar de vieira, brou de bolets	17 €
Carxofes rostides amb salsa verda de musclos, bergamota i escopinyes	18 €
Ou melós amb bolets saltejats, espuma de foie i tòfona negra	19 €
Caneló d'ànec, foie i formatge tabollet	15 €

PEIXOS

Peix de llotja a la brasa amb crema de seitons i vinagreta de bolets	S/ M €
Cocotxes de bacallà a la brasa amb trinxat de la Cerdanya i salsa de sobressada	23 €
Parpatana de tonyina vermella Balfegó amb suquet de ceps	26 €

CARNS

Cérvol a la brasa amb confitura de caqui i pebre d'espelette	23 €
Espatlla de xai del Pirineu a la brasa amb iogurt al curri	21 €
Galta de vedella de Cal Massot al vermut amb moniato rostit i allioli de mel	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 espinacs a la crema de formatge	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*