

## ENTRANTS

---

Tàrtar de tomata en conserva amb anguila fumada i salsa de piparra	16 €
Foie mi cuit amb suc de tòfona, panís torrat i cireres	19 €
Coca de brioix amb piquillos confitats, bolets encurtits i carpaccio de vedella	16 €
Burrata fresca amb pernil ibèric, herbes fresques i gaspatxo de cireres	16 €
Cargols de Ponts guisats amb cansalada de Porc de Solsona i farigola	15 €
Xató de tonyina vermella Balfegó amb dashi de romesco	19 €
Steak tàrtar de filet de vedella de Cal Massot	22,5 €
Terrina d'orella de porc amb tàrtar de vieira i suc de bolets	16 €
Pasta "Puntalette" a la parmesana amb cacauets i tòfona d'estiu	18 €

## PEIXOS

---

Peix de llotja a la brasa amb humus de remolatxa i porros en vinagreta	24 €
Llom de bacallà amb "gazpachuelo" de musclos i corna de porc	21 €

## CARNS

---

Lletons de vedella de Cal Massot a la brasa, amb guisat de lletia caviar	17 €
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 negre, amb escalunya i patata tofonada	19,5 €
Jarret de porc ecològic de Solsona glacejat amb mel, soja i llimona i patata a la mostassa	21,5 €
Mar i muntanya de cansalada del coll amb pop, albergínia rostida i pols d'all	24 €

\*Servei de pa de massa mare del forn Rústic d'Aitona i oli d'oliva 2 € per persona

\*Servei de pa sense gluten 2 €

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

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