









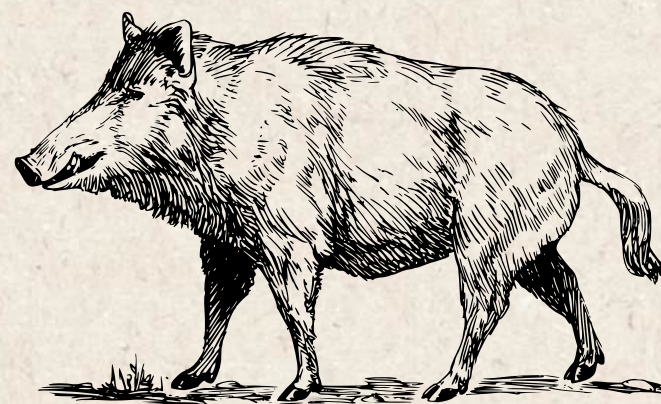










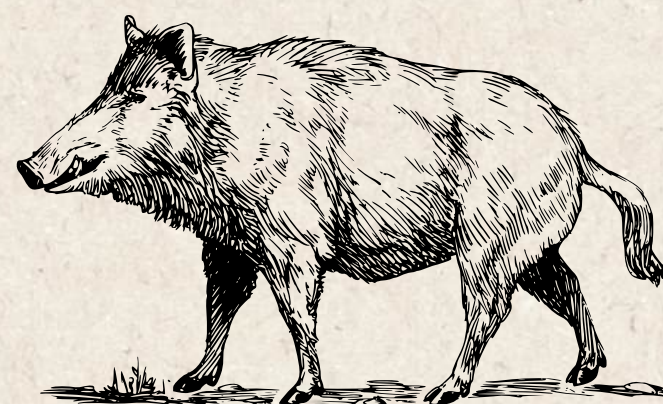


CARTA

Croquetes del xef	3€/u
Croquetas del chef	
 	
Bunyols de botifarra negra	3€/u
Buñuelos de butifarra negra	
 	
Rostes	7,00€
Torreznos	
Bombes de cabirol	3€/u
Bombas de corzo	
	
Les nostres patates salvatges	7,00€
Nuestras patatas salvajes	
Amanida de tomàquet amb pruna a la brasa, ruca i burrata	16,50€
Ensalada de tomate con ciruela a la brasa, rúcula y burrata	
	
Cargols de la meva àvia	18,00€
Caracoles de mi abuela	
 	
Ous ferrats amb patates i foie micuit	18,00€
Huevos fritos con patatas y foie micuit	
Amanida de perdiu escabetxada amb bolets i parmesà	19,50€
Ensalada de perdiz escabechada con setas y parmesano	
Crema lleugera d'espàrrecs verds (D.O Gandesa) amb tomàquets confitats, truita del Pirineu fumada i burrata	19,00€
Crema ligera de espárragos verdes (D.O Gandesa) con tomates confitados, trucha del Pirineo ahumada y burrata.	
 	



Steak tàrtar de vedella del Pallars	19,00€
Steak tartar de ternera del Pallars	
 	
Risotto de espàrrecs verds (D.O Gandesa) amb carbassa i pernil ibèric	18,50€
Risotto de espàrragos verdes (D.O Gandesa) con calabaza y jamón ibérico	
	
Raviolis de conill de monte amb salsa burre blanc	19,50€
Raviolis de conejo de monte con salsa burre blanc	
	
Mandonguilles de cabirol amb castanyes, rossinyols i salsa de garnatxa negra	19,50€
Albóndigas de corzo con castañas, rebozuelos y salsa de garnacha negra	
	
Tournedó de cabirol amb parmentier de patata trufada i salsa fricandó	22,50€
Tournedó de corzo con parmentier de patata trufada y salsa fricandó	
	
Calamars de potera farcits amb sofregit de ceba, botifarra de perol i les seves potes	20,50€
Calamares de potera rellenos con sofrito de cebolla, butifarra de perol y sus patas	
 	
Peus de porc farcits de gamba	21,50€
Manitas de cerdo rellenas de gamba	
	
Costelletes de cabirol arrebossades	19,50€
Costellitas de corzo empanadas	
Jarret de cabirol a baixa temperatura amb salsa de Porto	20,00€
Jarrete de corzo a baja temperatura con salsa de Oporto	
	
Filet de poltre del Pallars amb salsa de bolets de temporada	24,00€
Solomillo de potro del Pallars con salsa de setas de temporada	



Suquet de rap i gambes

22,50€

Suquet de rape y gambas



Cadira d'ibex, cuinada 48h a baixa temperatura, amb salsa d'Oporto i xocolata, acompanyada de cremós de celeri

20,00€

Silla de íbex, cocinada 48h a baja temperatura, con salsa de Oporto y chocolate, acompañada de cremoso de celeri



Xuleta de vaca madurada a la pedra (60 dies de maduració) (1kg+-)

65,00€

Chuleta de vaca madurada a la piedra (60 días de maduración) (1kg+-)

