

Entrants i tapes

Calamarcets, botifarra negra, ceba caramel.litzada, confitura de tomàquet i allioli de tinta

Calamarcitos, morcilla, cebolla caramelizada, confitura de tomate y alioli de tinta
saucisses noires, oignons caramélisés, confiture de tomates et aioli à l'encre
Baby squid, blood sausage, caramelized onions, tomato jam and ink aioli

Assortit de tastet de formatges

Surtido de degustación de quesos
Assortiment de dégustation de fromage
Assortment of cheese tasting

Encenalls d'ibèric

Virutas de ibérico
Copeaux ibériques

Iberian Ham

Patates braves amb allioli i salsa brava part

Patatas bravas con allioli y salsa brava aparte
Pommes de terre avec allioli et salsa brava a part
Patatoes bravas with alioli and salsa brava part

Croquetes casolanes de pollastre i ibèric

Croquetas caseras de pollo y ibérico
Croquettes de poulet et ibérique maison
Homemade chicken and Iberian croquettes

Micuit d'ànec a l'armagnac amb torradetes

Micuit de pato al armagnac con tostaditas
Micuit de canard à l'armagnac avec du biscottes
Micuit from duck to armagnac with toast

Bunyols de bacallà

Buñuelos de bacalao
Beignets de morue
Cod fritters

Torrada escalivada amb anxoves de l'Escala

Tostada escalivada con anchoas de la Escala
Toast d'escalivada avec anchois de l'Escala
Toast of peppers and aubergines in the warmth with anchovies of L'Escala

Camembert al forn amb herbes de Provença

Camembert al horno con hierbas provenzales
Camembert au four aux herbes de Provence
Camembert baked with provence herbs

4 **13,55**

Caneló casolà XXL de rostit amb pasta fresca d'ou

Canelón casero XXL de rustido con pasta fresca de huevo
Cannelloni xxl de rôtis faits a maison avec pâtes aux œufs frais
Homemade XXL roast cannelloni with fresh egg pasta

1,3,7,8 **10,95**

Daus de salmó marinats

Dados de salmón marinados
Dés de saumon marinés
Salmon dices marinated

7 **14,00**

4 **9,95**

Cargols bovers a la llauna de Lleida

Caracoles bovers a la lata de Lleida
Escargots grillés dans un plat en fer typique de "Lleida"
Grilled snails in an iron dish typical of "Lleida"

15.50

2 **11,95**

Cargols vinyals amb suc una mica picants

Caracoles cabrilla con jugo un poco picantes
Escargots avec un peu de jus épicé
Snails with a little spicy juice

1 **6,00**

2,4,8 **11,05**

Ous ferrats amb patates casolanes fregides i ibèric

Huevos fritos con patatas caseras fritas e ibérico
Oeufs frits avec pommes de terre frites et "ibérico"
Fried eggs with fried and Iberian homemade potatoes

1,3,7 **7,95**

1,3 **10,90**

Assortit d'embotits catalans

Surtido de embutidos catalanes
Assortiment de saucisses catalans
Assortment of Catalan sausages

11,50

9,95

Navalles a la brasa

Navajas a la brasa
Couteaux grillés
Grilled razor shell

1,3,4,7 **8,95**

4 **8,85**

Anxoves del cantabric

Anchoas del Cantábrico
Anchois cantabriques
Cantabrian sea anchovies

1,4 **9,35**

4 **13,35**

Musclos al vapor

Mejillones al vapor
Moules cuites à la vapeur
Steamed mussels

7 **8,95**

4 **8,85**

Amanida de tomàquet i ceba amb ventresca de tonyina i vinagreta de Mòdena 4 **9,90**

Ensalada de tomate y cebolla con ventresca de atún y vinagreta de Módena

Salade de tomates et d'oignons au ventre de thon et vinaigrette de Modène

Tomato and onion salad with tuna belly and Modena vinaigrette

Amanida tèbia de formatge de cabra gratinat, pera i vinagreta de mel de romaní amb nous 5,7 **8,80**

Ensalada tibia de queso de cabra gratinado, pera y vinagreta de miel de romero con nueces

Salade tiède au chèvre, poire et vinaigrette au romarin avec des noix

Warm goat cheese, pear salad and rosemary honey vinaigrette with nuts

Amanida de vegetals amb quinoa i vinagreta de mostassa a l'antiga 9 **9,90**

Ensalada de vegetales con quinoa y vinagreta de mostaza a la antigua

Salade de légumes avec quinoa et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

Vegetable salad with quinoa and old mustard vinaigrette

Arrosos i peix

Paella o fideua marinera (mínim 2 persones) 2,4 **13,90** *Arròs caldós de llamàntol (mínim 2 persones)* 2,4 **19,90**

Paella o fideua marinera (mínimo 2 personas)

Arroz caldoso de bogavante (mínimo 2 personas)

Seafood paella or noodles (minimum 2 persons)

Riz au homard (minimum 2 personnes)

Paella aux fruits de mer ou nouilles (minimum 2 personnes)

Lobster broth rice (minimum 2 people)

Calamarcets a l'andalusa

1,4 **11,25** *Llenguado meunière* 1,4,7 **16,90**

Calamar a la andaluza

Lenguado a la meuniere

Squids with flour and fries

Sole to the meuniere

Calamars à la farine et frites

Sole à la meunière

Ventall de llagostins arrebossats

1,2,3 **12,25** *Bacallà amb samfaina gratinat amb allioli* 1,3,4 **16,90**

Abanico de langostinos rebozados con kikos

Bacalao con pisto gratinado con allioli

Fan of prawns battered with kikos

Cod with ratatouille gratin with "allioli"

Fan de crevettes avec des kikos

Gratin de morue avec ratatouille à l "allioli"

SALSAS de cafè París o Cabrales D.O.

7 **2,50** **Allioli** 3 **2,20**

Servei de pa (tenim pa sense gluten 2,00€)

1 **1,75** **Combinat infantil: Macarrons, croquetes, patates fregides i pollastre o botifarra o hamburguesa de vedella** **12,00**

Dimecres no festius tancat

Sopars només per a grups

Cuina oberta de 9:00 a 16:00

Menú de feiners i cap de setmana

Caps de setmana i festius fins 16:30

Vermuts i tapes

Esmorzars de forquilla fins les 12:30

Pot reservar online 24 hores 365 dies a l'any

Arrossos i palles per encàrrec

Si té cap intolerancia o alergia faci'ns-ho saber

Si tiene alguna intolerancia o alergia háganoslo saber

Si vous avez une intolérance ou une allergie, faites-le nous savoir

If you have an intolerance or allergy let us know

Guarniment per a la brasa

Patata al caliu o Escalivada o Mongetes saltejades amb cansalada ibèrica o patates fregides casolanes

Patata asada o Escalivada o Judías salteadas con tocino ibérico o patatas fritas caseras

Pomme de terre en robe des champs ou Escalivada ou haricots sautés avec du bacon ibérique ou des pommes de terre frites maison

Grilling potatoes or Escalivada or sautéed beans with Iberian bacon or homemade fried potatoes

Costelles i mitjanes de xai (4 peces)

Costillas y medianas de cordero (4 piezas)

Côtelettes d'agneau et bas (4 pièces)

Lamb chops and stockings (4 pieces)

Botifarra blanca o negra

Butifarra blanca o negra

Botifarra blanc ou noir

White or Black Botifarra

Entrecot de vedella (500gr)

Entrecot de ternera (500gr.)

Entrecôte de veau (500g)

Veal Entrecote (500g)

"Chuletón" 1Kg Aprox. (amb os i greix)

Chuletón 1Kg Aprox. (Con hueso y grasa)

"Chuletón" 1Kg Env. (avec os et graisse)

"Chuletón" 1Kg Approx. (with bone and fat)

Costella de porc ibèric confitada

Costillas de cerdo ibérico confitada

Côtes de porc ibériques confites

Iberian pork ribs candied

Turbot

Rodavallo

Turbot

Turbot

Bacallà

Bacalao

Morue

Cod

Pollastre de pagès

15,90 Pollo de corral **8,90**
Poulet en liberté

Free range chicken

Conill tendre

8,90 Conejo tierno **8,90**
Tendre lapin

Tender rabbit

Filet de vedella

18,90 Solomillo de ternera **19,90**
Filet de boeuf

Beef tenderloin

250gr. Hamburguesa casolana de vedella

40,00 250 gr. Hamburguesa casera de ternera 1,3 **10,90**

250 gr. Burger de boeuf fait maison

250 gr. Homemade beef burger

Graellada de verduras

10,90 Parrilladade verduras **8,90**

Légumes grillés

Grilled vegetables

Llenguado

4 **16,90** Lenguado 4 **16,90**

Sole

Sole

Orada

4 **15,50** Dorada 4 **15,50**

Daurade royale

Sea bream

Pop amb patata caliu, pebrot dolç de la Vera i llioli a part

4 **16,90**

Pulpo con patata asada, pimentón dulce de la Vera i allioli a parte

Poulpe aux pommes de terre rôties, poivron de La Vera et allioli à part

Octopus with roasted potato, sweet pepper from La Vera and allioli aside