

Al nostre restaurant, estem orgullosos d'oferir plats elaborats amb ingredients de la màxima qualitat, provinents d'empreses familiars i artesans situats a menys de 100 km de distància. Prioritzem l'agricultura local i ecològica, i fem servir aliments de temporada, garantint la frescor i el sabor autèntic de cada plat. A més, evitem l'ús de transgènics per preservar la naturalitat dels nostres plats. Tot el peix que servim ha estat capturat de manera sostenible, respectant l'equilibri dels nostres mars. Ens agrada cuinar, però encara més, ens encanta connectar els nostres comensals amb les històries dels productors que fan possible la nostra cuina i aquesta carta:

Aus i Ous

Ànecs dels Pirineus – Bescanó

Carn i Embotits

Conills de Canemar - Bellestar

Lantxaga - Fornells de la Selva

Massot – Fornells de la Selva

Cal Mitjana – La Seu d'Urgell

Formatges i lactics

Cooperativa del Cadí - La Seu d'Urgell

La Reula – Fígols d'Organyà

Formatges l'Abadessa – La Seu d'Urgell

Cal Majuba – La Seu d'Urgell

Castell Llebre - Peramola

Formatgeria Serrat Gros – Josa de Cadí

Fruits secs

Fruits secs Torra - Jorba, Barcelona

Fruites, verdures, bolets i llegums

Natura Bolets – Montferrer

Estany, cigrons de l'Anoia - L'Estany

Oli i Olives

Migjorn – Valls de Torroella

Cooperativa del Albi - Albi

Pastes, arròs i cereals

Kensho - L'Ampolla

Pa i farines

L'Obrador d'en Toni – La Seu d'Urgell



• ESTIU 2025 •



VERMOUTH

6

APEROL SPRITZ

7,5

DRY MARTINI

10

FINO LA INA*

5

JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA*

10

MOËT & CHANDON*

19

* Servits a copes.

SOL O PER A COMPARTIR

Terrina de foie-gras amb mermelada de prèsec	22
Pernil de glà 100% Ibéric, Aurelio Castro y González, Guijuelo	32
Llagostins en salsa americana	15

ENTRANTS

Carpaccio de carbassó, formatge Castell-Ilebre i herbes	14
Amanida de pebrots de piquillo farcits de tartar de llagostins	16
Amanida de tomàquet amb bonítol	14
Esqueixada de Bacallà	16
Gaspaxo amb poma Granny Smith	12
Escalivada de verdures amb romesco	14

ARRÒS, OUS I PASTES

Orç amb calarmars, llagostins, i tomàquet confitat	21
Arròs de muntanya a l'estil Joanet de Castelbó (Mínim 2 persones)	19
Bolets saltats i rovell d'ou	18

FOIE-GRAS

PERNIL

LLANGOSTINS

CARBASSÓ

PEBROTS

TOMÀQUET

BACALLÀ

TOMÀQUET

PEBROTS

ORÇ

ARRÒS

BOLETS

PLATS PRINCIPALS

Costelles de xai amb alioli de codony	24	XAI
Magret d'ànec amb pruna	26	ÀNEC
Milanesa de costella de vedella amb patates palla	23	VEDELLA
Filet de vaca am bolets, espinacs i foie	32	VACA
Llobarro al vapor amb juliana de verdures i oli d'oliva negre	32	LLOBARRO
Cua de rap amb patates daurades	25	RAP
Llenguado a la planxa amb puré de patata	30	LLENGUADO

ACOMPANYAMENTS

Patates baby confitades amb iogurt i menta / Patates palla / Verdures saltejades / Pebrots del piquillo / Amanida verda / Amanida de tomàquets cherry	5
--	---

FORMATGES I POSTRES

Carro de formatges de l'Alt Urgell	16	FORMATGES
Pavlova de fruits vermells	10	FRUITS VERMELLS
Pastís de formatge "Neu del Cadí"	10	FORMATGE
Prèsec a la verbena	10	PRÈSSEC
Gelat de crema de logurt de la Reula amb mel, nous i bunyols	10	YOGURT
Coulant de xocolata amb gelat de nata del Cadí (temps d'elaboració estimat: 15 minuts)	10	XOCOLATA
Sorbets i gelats	10	