

En nuestro restaurante, nos enorgullece ofrecer platos elaborados con ingredientes de la más alta calidad, provenientes de empresas familiares y artesanos ubicados a menos de 100 km de distancia. Priorizamos la agricultura local y ecológica, y utilizamos alimentos de temporada, garantizando la frescura y el sabor auténtico de cada plato. Además, evitamos el uso de transgénicos para preservar la naturalidad de nuestros platos. Todo el pescado que servimos ha sido capturado de manera sostenible, respetando el equilibrio de nuestros mares. Nos gusta cocinar, pero aún más, nos encanta conectar a nuestros comensales con las historias de los productores que hacen posible nuestra cocina y esta carta:

Aceite y olivas

Migjorn - Valls de Torroella
Cooperativa del Albi - Albi

Aves y Huevos

Ànecs dels Pirineus - Bescanó

Carnes y Embutidos

Conills de Canemar - Bellestar
Lantxaga - Fornells de la Selva
Massot - Fornells de la Selva
Cal Mitjana - La Seu d'Urgell

Frutas, verduras, setas y legumbres

Natura Bolets - Montferrer
Estany, cigrons de l'Anoia - L'Estany

Frutos Secos

Fruits Secs Torra - Jorba

Pastas Arroces y Cereales

Kensho - L'Ampolla

Quesos y Lácteos

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

Panes y Harinas

L'Obrador d'en Toni - La Seu d'Urgell



• INVIERNO 2025 •



VERMOUTH

7

BELLINI

10

DRY MARTINI

10

TÍO PEPE*

5

JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA*

7

MOËT & CHANDON*

10

* Servidos a copas

SÓLO O PARA COMPARTIR

Terrina de foie con membrillo	22
Jamón de Bellota 100% Iberico, Aurelio Castro y Gonzalez, Guijuelo	32
Langostinos al Ajillo	14

ENTRANTES

Ensalada de Conejo en escabeche y vinagreta de pomelo	15
Calabaza asada, yogurt, limón, piñones y perejil	12
Cazuela de queso fundido Neu de Cadí	14
Ensalada templada de Cap i Pota	14
Trinxat de cerdanya con panceta	14
Sopa de Galets con albóndigas	12

ARROZ, HUEVOS Y PASTAS

Puré de berenjenas con alcachofas y yema de huevo	14
Arroz de montaña al estilo Joanet de Castelbó (mínimo 2 personas)	19
Canelones de capón con bechamel de hongos	16

FOIE-GRAS
JAMÓN
LANGOSTINOS

CONEJO
CALABAZA
QUESO
CAP I POTA
PANCETA
GALETS

BERENJENAS
ARROZ DEL DELTA
CANELONES

PLATOS PRINCIPALES

Colita de rape a la naranja	28	RAPE
Lenguado a la plancha	30	LENGUADO
Lomo de lubina con garbanzos de l'Anoia y tomate seco	32	LUBINA
Civet de corzo	23	CORZO
Fricandó de ternera con senderuelas	23	TERNERA
Solomillo de vaca con setas, espinaca y foie	32	SOLOMILLO
Milanesa de costilla de ternera	23	TERNERA

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas baby confitadas al romero con yogurt / Puré de patatas / Verduras salteadas / Pimientos del piquillo / Ensalada verde / Patatas paja	5
--	---

QUESOS Y POSTRES

Carro de quesos de L'Alt Urgell	16	QUESOS
Pavlova de frutos rojos	10	FRUTOS ROJOS
Tarta de queso "Neu del Cadi"	10	QUESO
Strudel de manzana	10	MANZANA
Helado de crema de Yogurt de la Reula con miel, nueces y buñuelos	12	YOGURT
Crema quemada con Vainilla	10	VAINILLA
Sorbetes y helados	10	