

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 aceitunas

Cooperativa del Albi - L'Albi, Lleida

Aves y Huevos

Cooperativa La Dotzena, Barcelona

Carnes y Embutidos

Mafriseu – La Seu d'Urgell, Lleida

La Selva, Campplong, Girona

Embotits Obach, Organyà

Antiga casa Jaume, Bellver de Cerdanya

Cal Tomàs, La Pobla de Segur

Badia xarcuters, Tremp

Frutas, verduras, mermeladas, setas y legumbres

La Mandarina Catalana - L'Aldea, Tarragona

Manzana de Lleida - Lleida, Lleida

Pera de Lleida - Lleida, Lleida

Laumont, Tàrrega, Lleida

Cal Casal, Osseira, Lleida

Frutos Secos

Fruits secs Torra - Jorba, Barcelona

Pastas Arroces y Cereales

Molino Roca -Segorbe, Castellón

La Perla del Segre - Pons, Lleida

Casa Miravet, Talarn

Pescados y mariscos

M. Sureda - L'Escala, Girona

Quesos y Lácteos

Cooperativa del Cadí - La Seu d'Urgell, Lleida

La Reula - Figols d'Organyà, Lleida

Formatges l'Abadessa - La Seu d'Urgell, Lleida

Castell Llebre - Peramola, Lleida

Cal Majuba - La Seu d'Urgell

Formatgeria Serrat Gros - Josa de Cadí, Lleida

L'Oliu- Oliana, Lleida

Mas Guri, Cassà de la Selva, Girona



• PRIMAVERA 2026 •



VERMOUTH IZAGUIRRE

4

BLOODY MARY

10

BELLINI

10

DRY MARTINI

10

FINO LA INA*

5

JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA*

10

MOËT & CHANDON*

19

* Servidos a copas

SÓLO O PARA COMPARTIR

Terrina de Foie-Gras con jalea de violeta	25
Embutidos de l'Alt Pirineu	15
Anchoas de l'Escala	22

ENTRANTES

Ensalada de tomate rosa con lomo de atún claro	18
Carpaccio de remolacha con queso fresco cremoso y nueces	14
Caponata de verduras con butifarra blanca	15
Habitas salteadas con chipirones y jamón	22
Espárragos de Navarra con caldo de jamón	18
Crema de guisantes a la menta con piñones y requesón	12

ARROZ, HUEVOS Y PASTAS

Macarrones con colmenillas a la crema	16
Canelones de carrillera de cerdo ibérico	26
Arroz a la llauna con Lomo bajo (2 pax)	70

PLATOS PRINCIPALES

Lenguado a la plancha	30
Lubina al vapor con juliana de verduras y aceite de oliva virgen	32
Merluza a la donostiarra con patatas doradas	27
Solomillo de vaca con setas, espinacas y foie	32
Magret de pato con cerezas de Lleida	26
Milanesa de costilla de ternera con patatas paja	23
Costillas de cordero con alioli de membrillo	24

ACOMPAÑAMIENTOS

Puré de patatas Patatas paja / Verduras salteadas / Pimientos del piquillo / Ensalada verde	7
---	---

QUESOS Y POSTRES

Carro de quesos de L'Alt Urgell	16
Tarta de queso "Neu de Cadí"	10
Crema catalana con nata del Cadí	10
Tarta de chocolate cremosa y avellanas	10
Fresas con nata de la Reula	10
Tarta fina de manzana con mermelada de melocotón y helado de vainilla	10

Lista de alérgenos disponible bajo petición.

Servido un acompañamiento a elegir para cada plato con el símbolo **