

Dans notre restaurant, nous sommes fiers de proposer des plats élaborés avec des ingrédients de la plus haute qualité, provenant d'entreprises familiales et d'artisans situés à moins de 100 km. Nous privilégions l'agriculture locale et écologique, et nous utilisons des produits de saison, garantissant la fraîcheur et le goût authentique de chaque plat. De plus, nous évitons l'utilisation d'OGM pour préserver la naturalité de nos plats. Tout le poisson que nous servons a été pêché de manière durable, respectant l'équilibre de nos mers. Nous aimons cuisiner, mais encore plus, nous adorons connecter nos clients avec les histoires des producteurs qui rendent possible notre cuisine et cette carte:

Fromages et Produits laitiers

Cooperativa del Cadí - La Seu d'Urgell
La Reula – Figols 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, légumes, champignons et légumineuses

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

Fruits Secs

Fruits secs Torra - Jorba, Barcelona

Volaille et Oeufs

Ànecs dels Pirineus – Bescanó

Huile et olives

Migjorn – Valls de Torroella
Cooperativa del Albi – Albi

Pâtes, riz et céréales

Kensho - L'Ampolla

Pain et farines

Peixateria Rosa - L'Ampolla,
Tarragona

Viandes et Charcuterie

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



• ÉTÉ 2025 •



VERMOUTH
6

APEROL SPRITZ
7,5

DRY MARTINI
10

FINO LA INA*
5

JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA*
10

MOËT & CHANDON*
19

* Servi a la coupe.

À PARTAGER

Terrine de foie-gras avec de la confiture de pêches	22
Jambon Ibérique de Bellota 100%, Aurelio Castro y González, Guijuelo	32
Crevettes à la sauce américaine	15

ENTRÉES

Carpaccio de courgettes, fromage Castell-Ilebre et herbes	14
Salade de poivrons «piquillos» farcis au tartare de crevettes	16
Salade de tomates et thon du Nord	14
Esqueixada de Morue	16
Gazpacho avec pomme Granny Smith	12
«Escalivada» de légumes grillées à la sauce romesco	14

RIZ, OEUFS ET PÂTES

Orzo aux calamars, crevettes et tomates confites	21
Riz de montagne style Joanet de Castelbó (2 pers. Min.)	19
Champignons sautés et jeune d'oeuf	18

FOIE-GRAS

JAMBON

CREVETTES

COURGETTES

POIVRONS

TOMATE

MORUE

TOMATE

POIVRONS

ORZO

RIZ

OEUFS

PLATS PRINCIPAUX

Côtelettes d'agneau avec aioli de coing	24	AGNEAU
Magret de canard aux prunes	26	CANARD
Côte de veau à la milanaise avec des pommes allumettes	23	VEAU
Filet de boeuf aux champignons, épinards et foie-gras	32	BOEUF
Filet de bar cuit à la vapeur, julienne de légumes et huile d'olive vierge	32	BAR
Queue de lotte aux pommes de terre dorées	25	LOTTE
Sole grillé avec de la purée de pomme de terre	30	SOLE

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre confits au yaourt et à la menthe / Salade de tomates cerises / Légumes sautés / Poivrons "du piquillos" / Salade verte / Pommes allumettes /	5
--	---

FROMAGES ET DESSERTS

Chariot de fromages Alt Urgell	16	FROMAGES
Pavlova aux fruits rouges	10	FRUITS ROUGES
Cheesecake « Neu del Cadí »	10	FROMAGE
Glace à la crème de yaourt de La Reula au miel, noix et beignets	10	YAOURT
Coulant au chocolat avec glace à la creme Cadí (temps d'élaboration estimé: 15 minutes)	10	CHOCOLAT
Pêches pochées à la verveine	10	PÊCHES
Sorbets et glace	10	