

---

**TAPES**  
**TAPAS**

*Les nostres patates braves.* 8,00€  
Nuestras patatas bravas.

*Croquetes cremoses de pernil (8 u.)* 9,00€  
Croquetas cremosas de jamón (8u.).

*Bunyols de Bacallà amb salsa tàrtara. (6 u.)* 8,50€

Buñuelos de Bacalao con salsa tártara (6 u).

*Calamars a l'Andalusa amb gel de llimona.* 9,00€

Calamares a la Andaluza con gel de limón.

*Gambes a l'allet.* 14,00€  
Gambas al ajillo

**ENTRANTS**  
**ENTRANTES**

*Pernil Ibèric amb pa amb tomàquet.* 28,00€

Jamón Ibérico con pan con tomate.

*Amanida d'estiu amb tocs de menta fresca de la nostra horta.* 12,00€

Ensalada de verano con toques de menta fresca de nuestra huerta.

*Amanida de tomàquet (horta ecològica) amb llàmines de ventresca de bonítol.* 13,00€

Ensalada de tomate (ecològic de proximitat) con láminas de ventresca de bonito.

*Carpaccio de carbassó, flocs de formatge de "l'Alt Urgell" amb aromes de farigola i lavanda.* 13,00€

Carpaccio de calabacín, virutas de queso de "l'Alt Urgell" con aromas de tomillo y lavanda.

*Ceviche de tomaquet marinat amb llet de tigre de mango.* 14,00€

Ceviche de tomate marinado con leche de tigre de mango.

*Salmó fumat tradicional amb aromes de pi.* 18,00€

Salmón ahumado tradicional con aromas de pino.

*Ous estrellats amb patates daurades, papada de porc ibèric cuinat a baixa temperatura.* 13,00€

Huevos estrellados con patatas doradas y Papada de cerdo Ibérico cocinado a baja temperatura.

---

**SOPES I CREMES**  
**SOPAS Y CREMAS**

*Gazpatxo andalús amb poma del Pirineu.* 9,00€

Gazpacho Andaluz con manzana del pirineo.

*Vichyssoise amb cruixent de porro.* 9,50€

Vichyssoise con crujiente de puerro.

---

**ARROSSOS I PASTES**  
**ARROCES Y PASTAS**

*Arròs de muntanya al estil d'en Joanet de Castellbó (min. 2 pers.).* 18,00€

Arroz de montaña al estilo de Joanet de Castellbò.

*Rossejat de peix i marisc (min. 2 pers.).* 18,00€

Rossejat de pescados y mariscos.

*Tagliatelle fresc fet a casa nostra a l'estil mediterrani.* 15,00€

Tagliatelle fresco elaborado en casa al estilo mediterráneo.

*Canalons de Festa Major.* 13,00€

Canalones de Festa Major.

---

**PEIXOS**  
**PESCADOS**

*Salmó norueg en salsa de mostassa amb patates rostides i llimona.* 21,00€

Salmón noruego en salsa de mostaza con patatas asadas al limón.

*Llom de Bacallà amb espàrrecs verds i salsa Holandesa.* 20,00€

Lomo de Bacalao con espárragos verdes y salsa holandesa.

*Corvina a la papillote de platan amb salsa de corindre i bastonets de yuca.* 23,00€

Corvina a la papillote de plátano con salsa de cilantro y bastones de yuca.

---

**CARNS**  
**CARNES**

*Espatlla de xai rostit amb pastís d'albergínia.* 22,00€

Paletilla de cordero asado con pastel de berenjena.

*Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells i poma rostida* 21,00€

Magret de pato con salsa de frutos rojos y manzana asada

*Filet de vedella a la brasa amb tomaquet confitat* 25,00€

Solomillo de ternera a la brasa con tomate confitado

*Hamburguesa de vedella especial del xef.* 16,00€

Hamburguesa de ternera especial del chef

*Steak tartar de vedella tallat a ganivet i acompanyat de torradetes.* 22,00€

Steak tartar de ternera cortado a cuchillo con tostaditas

---

**POSTRES**

*Tarta cremosa de formatge del Cantàbric.* 8,00€

Tarta cremosa de queso al estilo Cántabro.

*Cremes de Xocolata, pa de textures, escames de sal i esfèrics d'oli.* 8,00€

Cremoso de chocolate con pan en texturas escamas de sal y esférico de aceite.

*Infusió de fruits del bosc amb gelat de yogur ecològic.* 8,00€

Infusión de frutos del bosque con helado de yogur ecológico.

*Crema Catalana amb escuma de cireres d'Arfa..* 8,00€

Crema catalana con espuma de cerezas de Arfa.

*Consultar suggerencies de gelats, sorbets i granizats artesans.* 5,50 €

Consultar Sugerencias de Helados, Sorbetes y granizados Artesanos

---

**INFORMACIO**  
**INFORMACIÓN**

Si us plau informi'ns ren cas d'al·lèrgia o d'intoleràncies.

Por favor infórmenos en caso de alergias o intolerancias.

**IVA inclòs** Iva Incluido