



LA CARTA

de otoño

Antes de empezar a picar, os invitamos a disfrutar de un aperitivo acompañado de nuestro cóctel de bienvenida.

Para picar

Gilda XL de girella   	3 €/u.
Croqueta del día   	3 €/u.
Pan chino de Tou de Tíllers y chistorra   	5 €/u.
Brioche de foie   con crema de castaña y uvas encurtidas	12 €/2 u.
Taco de cordero con queso de oveja y pipián	3 €/u.

Entrantes fríos

Caballa curada     con pepino, caqui y crema de burrata y almendra	12 €
Endivia y queso azul del Pallars   con pera	13 €
Trucha de río  con alioli de membrillo y espinacas	15 €
Tatin de boniato   con papada ibérica y naranja	15 €

Entrantes calientes

Sobrasada de Cal Rovira con miel del Montsec	19 €
Huevo a baja temperatura   con patata y tófona	11 €
Caracoles a la llauna	18 €

Surtido de panes con aceite OVE	5 €/persona
---------------------------------	-------------

Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia, es necesario informar al personal de sala.
Algunas guarniciones pueden contener alérgenos.

						
Pescado	Leche	Frutos secos	Sulfitos	Altramuces	Huevo	Moluscos
						
Cacahuetes	Mostaza	Marisco	Soja	Gluten	Apio	Sésamo

Pescado

Bacalao al pil-pil 	20 €
con cremoso de tupinambo y mantequilla tostada	
Gambas a la brasa 	32 €
6 unidades	
Sardinas XL 	17 €
con judías de Santa Pau y pil-pil de cebolla	

Carne

Meloso de ternera 	22 €
con cremoso de boniato	
Manita de cerdo a la catalana 	16 €
1 unidad entera deshuesada	
Muslo de pato	21 €
con escabeche de setas e higos	
Paletilla de cordero  	24 €
con parmentier de patata y sésamo	
Chuletón de ternera del Pallars	49 €
con guarnición · 600 gr	

Arroz

Arroz del Lago 	24 €/persona
(Mínimo 2 personas)	

Postres

Tarta de castaña y chocolate   	9 €
con helado de café	
Cremoso de Tou de Tíllers  	8 €
con higos, crumble y merengue	
Panna Cotta de coco 	8,5 €
con coulis de fruta de la pasión y helado de mango	
Brioche de boniato al ron    	9 €
con jarabe	
Caqui y hierbas aromáticas  	7,5 €
Manzana, mantequilla y caramelo   	8 €
con vainilla de Madagascar	

Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia, es necesario informar al personal de sala.
Algunas guarniciones pueden contener alérgenos.

						
Pescado	Leche	Frutos secos	Sulfitos	Altramuces	Huevo	Moluscos
						
Cacahuetes	Mostaza	Marisco	Soja	Gluten	Apio	Sésamo