



LA CARTA

de tardor

Abans de començar a picar, us convidem a gaudir d'un aperitiu acompanyat del nostre còctel de benvinguda.

Per picar

Gilda XL de girella 	3 €/u.
Croqueta del dia 	3 €/u.
Pa xinès de Tou de Tíllers i xistorra 	5 €/u.
Brioix de foie  amb crema de castanya i raïm encurtit	12 €/2 u.
Taco de xai amb formatge d'ovella i pipián	3 €/u.

Entrants freds

Verat curat  amb cogombre, caqui i crema de burrata i ametlla	12 €
Endívia i formatge blau del Pallars  amb pera	13 €
Truita de riu  amb allioli de codony i espinacs	15 €
Tatin de moniato  amb papada ibèrica i taronja	15 €

Entrants calents

Sobrassada de Cal Rovira amb mel del Montsec	19 €
Ou a baixa temperatura  amb patata i tòfona	11 €
Cargols a la llauna	18 €

Assortit de pans amb oli OVE 5 €/persona

Si té qualsevol tipus d'al·lèrgia o intolerància és necessari avisar al cambrer.
Alguna guarnició pot contenir al·lèrgens.



Peix

Bacallà al pil-pil 	20 €
amb cremós de nyàmeres i mantega torrada	
Gambes a la brasa 	32 €
6 unitats	
Sardines XL 	17 €
amb mongetes de Santa Pau i pil-pil de ceba	

Carn

Melós de vedella 	22 €
amb cremós de moniato	
Peu de porc a la catalana 	16 €
1 peu sencer desossat	
Cuixa d'ànec	21 €
amb escabetx de bolets i figues	
Espatlla de xai  	24 €
amb parmentier de patata i sèsam	
Txuleta de vedella del Pallars	49 €
amb guarnició · 600 gr	

Arròs

Arròs del Llac 	24 €/persona
(Mínim 2 persones)	

Postres

Pastís de castanya i xocolata   	9 €
amb gelat de cafè	
Cremós de Tou de Tíllers  	8 €
amb figues, crumble i merenga	
Panna Cotta de coco 	8,5 €
amb coulis de fruita de la passió i gelat de mango	
Brioix de moniato al rom    	9 €
amb xarop	
Caqui i herbes aromàtiques  	7,5 €
Poma, mantega i caramel   	8 €
amb vainilla de Madagascar	

Si té qualsevol tipus d'al·lèrgia o intolerància és necessari avisar al cambrer.
Alguna guarnició pot contenir al·lèrgens.

						
Peix	Llet	Fruits secs	Sulfits	Tramussos	Ou	Mol·luscs
						
Cacauets	Mostassa	Marisc	Soja	Gluten	Api	Sèsam

MENÚ KMO

APERITIUS



ENTRANTS

Endívia i formatge blau del Pallars amb pera  

Tatin de moniato amb papada ibèrica i taronja  

Ou a baixa temperatura amb patata i tòfona  



SEGON PLAT

Bacallà al pil-pil amb cremós de nyàmeres i mantega torrada  



TERCER PLAT

Melós de vedella i moniato  



PREPOSTRE

Caqui i herbes aromàtiques  



POSTRES

Poma, mantega i caramel amb vainilla de Madagascar   

PREU: 55,00€ (IVA incl)

Begudes no incloses

* Menú de temporada, hi han plats que es poden veure modificats, segons temporada.

Si tenen qualsevol tipus d'al·lèrgia o intolerància cal avisar al cambrer.

Alguna guarnició pot contenir al·lèrgens.



FRUITS SECS



ÀPIT



TRAMUSSOS



GLUTEN



OU



MOL·LUSCS



MARISC



LLET



PEIX



SOJA



SULFITS



CACAHUETS



SESAM



MOSTASSA