

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 Tillers 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 Tillers — 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

MENÚ KMO

APERITIVOS

ENTRANTES

Endivia y queso azul del Pallars con pera

Tatin de boniato con papada ibérica y naranja

Huevo a baja temperatura con patata y tófona

SEGUNDO PLATO

Bacalao al pil-pil con cremoso de tupinambo y mantequilla tostada

TERCER PLATO

Meloso de ternera con boniato

PREPOSTRE

Caqui y hierbas aromáticas

POSTRES

Manzana, mantequilla y caramelo con vainilla de Madagascar

PRECIO: 55,00€ (IVA incl)

Bebidas no incluidas

* Menú de temporada. Algunos platos pueden variar según la disponibilidad de los productos.

Si tienen algún tipo de alergia o intolerancia avisar al camarero.

Alguna guarnición puede contener alérgenos

FRUTOS SECOS · APIO · ALTRAMUCES · GLUTEN · HUEVO · MOLUSCOS · CRUSTÁCEOS

LECHE · PESCADO · SOJA · SULFITOS · CACAHUETES · SÉSAMO · MOSTAZA