

Els nostres peixos

- Pop roquer , miso de pastanaga, galeta de cacauet i emulsió de hoisin 22,50€
- Peix salvatge de les nostres llotges amb guarnició de temporada s/m
- Tataki de tonyina vermella a la brasa, alvocat a la llima, vinagreta de maduixots, festucs caramel.litzats i safrà de Les Garrigues 24,50€
- Rap negre del Mediterrani a la crema de coco, verduretets i tocs asiàtics 27,00€

Les nostres carns

- Cruixent de peus de porc, cremós de poma, figues i cebetes glacejades al vi del Padrí 18,50€
- Timbal d'espàtlla de xai de la Noguera, sobrassada ibèrica, carabassa, fals nyoqui de Tou de Til.lers i pinyons 20,00€
- Mandonguilles d'ànec a l'estil mexicà 19,00€
- Steaktàrtar de vedella elaborat a la sala 24,50€
- Lingot de costellam de vedella al vi negre DO Costers del Segre, puré cremós de patata, bolets de temporada i verduretets 22,00€
- Filet de vedella a la brasa amb parmentier, tòfona i rossinyols 26,00€

Servei de pa i aigua 2,50€/ persona

MENÚ DEGUSTACIÓ. Prèvia Reserva

El menú es servirà per a taules complertes

Màxima hora de comanda a les 13:45 i a les 21:30

72,00€

(Begudes no incloses)

10% IVA no inclòs

Si teniu algun tipus d'al.lèrgia i/o intolerància

si us plau indiqueu-ho a les persones que us atenen.