

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
-Bacallà confitat amb cremós de moniato tofonat, bolets i textures de carxofa	24,00€
-Tataki de tonyina vermella, burrata, rovell d'ou, piparres i dàtils	24,50€
-Rap negre del Mediterrani a la crema de coco, verduretes i tocs asiàtics	27,00€

Les nostres carns

-Cruixent de peus de porc, cremós de poma, carxofes i cebetes glacejades al vi del Padri (Plat Porc Passió 2024)	18,50€
-Timbal d'espàtlla de xai de la Noguera, sobrassada ibèrica, carabassa, Tou de Tilers i pinyons	20,00€
-Mandonguilles de vaca madurada, escamarlanets i cebetes	21,00€
-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 verduretes	22,00€
-Filet de vedella a la brasa amb parmentier, tòfona i bolets	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.