

Al nostre restaurant, estem orgullosos d'oferir plats elaborats amb ingredients de la màxima qualitat, provinents d'empreses familiars i artesans situats a menys de 100 km de distància. Prioritzem l'agricultura local i ecològica, i fem servir aliments de temporada, garantint la frescor i el sabor autèntic de cada plat. A més, evitem l'ús de transgènics per preservar la naturalitat dels nostres plats. Tot el peix que servim ha estat capturat de manera sostenible, respectant l'equilibri dels nostres mars. Ens agrada cuinar, però encara més, ens encanta connectar els nostres comensals amb les històries dels productors que fan possible la nostra cuina i aquesta carta:

Aus i Ous

Ànecs del Pirineus – Bescanó

Carn i Embotits

Conills de Canemar - Bellestar

Massot - Torre-Serona, Lleida

Cal Mitjana - La Seu d'Urgell, Lleida

Formatges i lactics

Cooperativa del Cadí - La Seu d'Urgell, Lleida

La Reula - Fígols d'Organyà, Lleida

Formatges l'Abadessa - La Seu d'Urgell, Lleida

Castell Llebre – Peramola

Cal Majuba - La Seu d'Urgell

Formatgeria Serrat Gros - Josa de Cadí, Lleida

Fruits secs

Fruits secs Torra - Jorba, Barcelona

Fruites, verdures, bolets i llegums

Natura Bolets - Montferrer, Lleida

Oli i Olives

Migjorn – Valls de Torroella

Cooperativa del Albi - L'Albi, Lleida

Pastes, arròs i cereals

Kensho - L'Ampolla, Tarragona

La Moianesa - Moià, Barcelona

Pans i farines

L'Obrador d'en Toni – La Sue d' Urgell



• PRIMAVERA 2025 •



VERMOUTH IZAGUIRRE

7

BLOODY MARY

8

BELLINI

10

DRY MARTINI

10

TÍO PEPE*

5

JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA*

7

MOËT & CHANDON*

10

* Servits a copes.

SOL O PER A COMPARTIR

Terrina de Foie-Gras amb melmelada de prunes d’Ossera	22	FOIE-GRAS
Pernil de glà 100% Ibéric, Aurelio Castro y González, Guijuelo	32	PERNIL
Llangostins amb allets	14	LLANGOSTINS

ENTRANTS

Amanida de Tomàquet amb Bonítol	14	TOMÀQUET
Carpaccio de remolatxa amb formatge fresc i nous	14	REMOLATXA
Pebrots del Piquillo farcits de capó	16	PEBROTS DEL PIQUILLO
Sopa freda d’ametlles amb truita de riu fumada	14	AMETLLES
Caponata de verduras amb butifarra blanca	13	VERDURAS
Gambes amb Cansalada	19	GAMBES

ARRÒS, OUS I PASTES

Macarrons amb murgues a la crema	14	MACARRONS
Arròs de muntanya a l’estil del Sr Joanet de Castelbó (20 min)	19	ARRÒS DE MUNTANYA
Crema de péssols amb ou escaldat	13	PÉSSOLS
Ous remenants amb moixerons (Subjecte a la disponibilitat de moixerons frescos)	17	MOIXERONS

PLATS PRINCIPALS

Llenguado a la plantxa **	30	LLENGUADO
Llobarro al vapor amb juliana de verdures i oli d’oliva verge**	32	LLOBARO
Lluç a la donostiarra	27	LLUÇ
Costelles de xai amb alioli de codony	24	XAI
Magret d’ànec amb cireres**	26	MAGRET
Milanesa de costella de vedella **	23	VEDELLA
Filet de vaca amb bolets, espinacs i foie	32	VACA

ACOMPANYAMENTS

Patates baby confitades amb iogurt i menta** / Patates palla** / verdures saltejades ** / Pebrots del piquillo ** / amanida de tomàteques cherry **/ Amanida verda **	5	
--	---	--

FORMATGES I POSTRES

Carro de formatges de l’Alt Urgell	16	FORMATGES
Pavlova de fruits vermells	10	FUITS VERMELLS
Crema cremada amb vainilla	10	VAINILLA
Maduixes amb nata de Reula	10	MADUIXES
Gelat de crema de iogurt de la Reula amb mel i nous	10	CREMA DE IOGURT
Tarta de formatge “Neu del Cadí”	10	FORMATGE
Gelats i sorbets	10	GELATS I SORBETS