

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 dels Pirineus - Bescanó

Carn i Embotits

Conills de Canemar - Bellestar
Lantxaga - Fornells de la Selva
Massot - Fornells de la Selva
Cal Mitjana - La Seu d'Urgell

Formatges i lactics

Cooperativa del Cadí - La Seu d'Urgell
La Reula - Fígols d'Organyà
Formatges l'Abadessa - La Seu d'Urgell
Cal Majuba - La Seu d'Urgell
Castell Llebre - Peramola
Formatgeria Serrat Gros - Josa de Cadí

Fruits secs

Fruits secs Torra - Jorba, Barcelona

Fruites, verdures, bolets i llegums

Natura Bolets - Montferrer
Estany, cigrons de l'Anoia - L'Estany

Oli i Olives

Migjorn - Valls de Torroella
Cooperativa del Albi - Albi

Pastes, arròs i cereals

Kensho - L'Ampolla

Pa i farines

L'Obrador d'en Toni - La Seu d'Urgell



• HIVERN 2024 •



VERMOUTH

7

BELLINI

10

DRY MARTINI

10

TÍO PEPE*

5

JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA*

7

MOËT & CHANDON*

10

* Servits a copes.

SOLO PER A COMPARTIR

Terrina de foie-gras amb codony	22
Pernil de glà 100% Ibèric, Aurelio Castro y González, Guijuelo	32
LLagostins amb allets	14

ENTRANTS

Amanida de conill en escabetx i vinagreta d'aranja	15
Carbassa assenyada, iogurt, llimona, pinyons i julivert	12
Cassola de formatge fos Neu de Cadí	14
Amanida tèbia de Cap i Pota	14
Sopa de Galets amb albòndigues	12
Trinxat de cerdanya amb rosta	14

ARRÒS, OUS I PASTES

Puré d'albergínies amb carxofes i rovell d'ou	14
Arròs de muntanya a l'estil Joanet de Castebó (Mínim 2 persones)	19
Canelons de capó amb beixamel de ceps	16

FOIE-GRAS

PERNIL

LLANGOSTINS

CONILL

CARBASSA

FORMATGE

CAP I POTA

GALETS

LLARDONS

ALBERGINIES

ARRÒS DEL DELTA

CANELONS

PLATS PRINCIPALS

Cua de Rap a la taronja	28	RAP
Llenguado a la plantxa	30	LLENGUADO
Llom de llobarro amb cigrons de l'Anoia i tomàquet sec	32	LLOBARRO
Civet de cabirol	23	CABIROL
Fricando de vedella amb carreroles	23	VEDELLA
Filet de vaca amb bolets, espinaca i foie	32	VACA
Milanesa de costella de vedella	23	VEDELLA

ACOMPANYAMENTS

Patates baby confitades al romaní amb iogurt / Puré de patates / verdures saltejades / Pebrots del piquillo / amanida verda / patates palla	5
---	---

FORMATGES I POSTRES

Carro de formatges de l'Alt Urgell	16	FORMATGES
Pavlova de fruits vermells	10	FRUITS VERMELLS
Pastís de formatge "Neu del Cadí"	10	FORMATGE
Strudel de poma	10	POMA
Gelat de crema de iogurt de la Reula amb mel, nous i bunyols	12	YOGURT
Crema cremada amb vainilla	10	VAINILLA
Sorbets i gelats	8	