

En nuestro restaurante, nos enorgullece ofrecer platos elaborados con ingredientes de la más alta calidad, provenientes de empresas familiares y artesanos ubicados a menos de 100 km de distancia. Priorizamos la agricultura local y ecológica, y utilizamos alimentos de temporada, garantizando la frescura y el sabor auténtico de cada plato. Además, evitamos el uso de transgénicos para preservar la naturalidad de nuestros platos. Todo el pescado que servimos ha sido capturado de manera sostenible, respetando el equilibrio de nuestros mares. Nos gusta cocinar, pero aún más, nos encanta conectar a nuestros comensales con las historias de los productores que hacen posible nuestra cocina y esta carta:

Aceite y olivas

Migjorn - Valls de Torroella
Cooperativa del Albi - L'Albi, Lleida

Aves y Huevos

Ànecs dels Pirineus - Bescanó

Carnes y Embutidos

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

Frutas, verduras, setas y legumbres

Natura Bolets – Montferrer

Frutos Secos

Fruits secs Torra - Jorba

Pastas Arroces y Cereales

Kensho - L'Ampolla, Tarragona
La Moianesa - Moià, Barcelona

Panes y Harinas

L'Obrador d'en Toni – La Seu d'Urgell

Quesos y Lácteos

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



• PRIMAVERA 2025 •



VERMOUTH IZAGUIRRE

7

BLOODY MARY

8

BELLINI

10

DRY MARTINI

10

TÍO PEPE*

5

JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA*

7

MOËT & CHANDON*

10

* Servidos a copas

SÓLO O PARA COMPARTIR

Terrina de Foie-Gras con mermelada de ciruela d'Ossera	22	FOIE-GRAS
Jamón de Bellota 100%Ibérico, Aurelio Castro y González, Guijuelo	32	JAMÓN
Langostinos al ajillo	14	LANGOSTINOS

ENTRANTES

Ensalada de Tomate con Bonito	14	TOMATE
Carpaccio de remolacha con queso fresco y nueces	14	REMOLACHA
Pimientos del Piquillo rellenos de capón	16	PIMIENTOS
Sopa fría de almendras con trucha ahumada	14	ALMENDRAS
Caponata de verduras con butifarra blanca	13	VERDURAS
Gamba roja con tocino	19	GAMBA

ARROZ, HUEVOS Y PASTAS

Macarrones con colmenillas a la crema	14	MACARRONES
Arroz de montaña al estilo Joanet de Castelbó (20 min)	19	ARROZ DELTA
Crema de guisantes y huevo pochado	13	GUISANTES
Huevos revueltos con perrechicos (Sujeto a disponibilidad de setas frescas)	17	SETAS

PLATOS PRINCIPALES

Lenguado a la plancha **	30	LENGUADO
Lubina al vapor con juliana de verduritas y aceite de oliva virgen**	32	LUBINA
Merluza a la donostiarra con patatas doradas	27	MERLUZA
Costilla de cordero con alioli de membrillo	24	CORDERO
Magret de pato con cerezas de Arfa**	23	MAGRET
Milanesa de costilla de ternera**	23	TERNERA
Solomillo de vaca con setas, espinacas y foie	32	VACA

5

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas baby confitadas con yogurt y menta** /
Patatas paja** / Verduras salteadas ** /
Pimientos del piquillo ** / Ensalada de tomates cherry ** /
Ensalada verde **

QUESOS Y POSTRES

Carro de quesos de L'Alt Urgell	16	QUESOS
Pavlova de frutos rojos	10	FRUTOS ROJOS
Crema quemada con vainilla	10	VAINILLA
Fresas con nata de la Reula	10	FRESAS
Helado de crema de Yogurt de la Reula con miel y nueces	10	CREMA DE YOGURT
Sorbetes y helados	10	HELADOS Y SORBETES