

Dans notre restaurant, nous sommes fiers de proposer des plats élaborés avec des ingrédients de la plus haute qualité, provenant d'entreprises familiales et d'artisans situés à moins de 100 km. Nous privilégions l'agriculture locale et écologique, et nous utilisons des produits de saison, garantissant la fraîcheur et le goût authentique de chaque plat. De plus, nous évitons l'utilisation d'OGM pour préserver la naturalité de nos plats. Tout le poisson que nous servons a été pêché de manière durable, respectant l'équilibre de nos mers. Nous aimons cuisiner, mais encore plus, nous adorons connecter nos clients avec les histoires des producteurs qui rendent possible notre cuisine et cette carte:

Fromages et Produits laitiers

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, légumes, champignons et légumineuses

Natura Bolets – Montferrer

Fruits Secs

Fruits secs Torra – Jorba

Volaille et Oeufs

Ànecs dels Pirineus – Bescanó

Huile et olives

Migjorn – Valls de Torroella
Cooperativa del Albi – Albi

Pâtes, riz et céréales

Kensho - L'Ampolla
La Moianesa - Moia

Pain et farines

L'Obrador d'en Toni – La Seu d'Urgell

Viandes et Charcuterie

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



• PRINTEMPS 2025 •



VERMOUTH

7

BELLINI

10

DRY MARTINI

10

TÍO PEPE*

5

JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA*

7

MOËT & CHANDON*

10

* Servi a la coupe.

À PARTAGER

Terrine de foie-gras, confiture de prunes d'Ossera	22	FOIE-GRAS
Jambon Ibérique de Bellota 100%, Aurelio Castro y González, Guijuelo	32	JAMBON
Crevettes à l'ail	14	CERVETTES

ENTRÉES

Salade de tomates au thon	14	TOMATES
Carpaccio de betteraves rouges au fromage frais et noix	14	BETTERAVES
Poivrons Piquillos farcis au chapon	16	POIVRONS
Soupe froide aux amandes et truite fumée	14	AMANDES
Caponata de légumes au boudin blanc	13	LÉGUMES
Gamba au bacon	19	GAMBA

RIZ, OEUFS ET PÂTES

Macaronis à ña crème et morilles	14	MACARONIS
Riz de montagne dans le style de M. Joanet de Castellbó	19	RIS DE MONTAGNE
Crème de petits poids et œuf poché	13	PETITS POIDS
Oeufs brouillés aux mousserons (Sous réserve de la disponibilité de mousserons frais)	17	MOUSSERONS

PLATS PRINCIPAUX

Sole grillé	30	SOLE
Bar cuit à la vapeur avec julienne de légumes et huile d'olive vierge	32	BAR
Merlu à la Donostiarra	27	MERLU
Côtes d'agneau à l'aïoli de coing	24	AGNEAU
Magret de canard aux cerises	26	MAGRET
Côte de veau milanaise	23	VEAU
Filet de bœuf aux champignons, épinards et foie gras	32	BCEUF

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre confites au yaourt et à la menthe / Pomme allumettes / Légumes sautés / Poivrons "du piquillos" / Salade verte / Pommes de terre façon paille	5
---	---

FROMAGES ET DESSERTS

Chariot de fromages Alt Urgell	16	FROMAGES
Pavlova aux fruits rouges	10	FRUITS ROUGES
Crème brûlée à la vanille	10	VANILLE
Fraises à la crème	10	FRAISES
Glace à la crème de yaourt de La Reula au miel, noix et beignets	10	YAOURT
Sorbets et glace	10	SORBETS ET GLACE