

ELS POSTRES € LOS POSTRES

| | | |
|--|------|--|
| Submarí de vainilla amb suc de taronja i Grand Marnier | 6.00 | Submarino de vainilla con zumo de naranja y Grand Marnier |
| Carpaccio de pinya amb gelat de coco | 5.90 | Carpaccio de piña con helado de coco |
| Pecat de xocolata amb gelat de vainilla | 5.95 | Pecado de chocolate con helado de vainilla |
| Mousse de vainilla i crema de xocolata negra amb whisky | 5.65 | Mousse de vainilla y crema de chocolate negro con whisky |
| Flam d'ou amb nata | 4.15 | Flan de huevo con nata |
| Crema catalana | 4.60 | Crema catalana |
| Tiramisú | 5.90 | Tiramisú |
| Músic amb vi dolç | 5.10 | Postre de músico con vino dulce |
| Sorbet de llimona | 5.65 | Sorbete de limón |
| Escuma de crema catalana amb el seu gelat | 5.90 | Espuma de crema Catalana con su helado |
| Orelletes de l'avia | 4.95 | "Orelletes de l'avia" |
| Garapinyats amb moscatell | 5.95 | Garapiñados con moscatel |

VINS RECOMANATS PER POSTRE VINOS RECOMENDADOS PARA POSTRES

| | |
|---|----------|
| Vi dolç Viogner <i>criança amb roure</i> | 3.50.- € |
| Vi dolç Cabernet sauvignon <i>criança amb roure</i> | 3.50.- € |
| Pedro Ximenez Venerable 30 anys V.O.R.S. | 7,00.- € |
| Gramona, vi de Gel de gewürztraminer | 5,80.- € |
| Vi de Banyuls <i>criança de 36 mesos</i> | 2,75.- € |

7 % d'iva no inclòs

7 % de IVA no incluido

ENTRANTS € ENTRANTES

| | | |
|---|-------|--|
| Amanida de l'horta | 7.95 | Ensalada de la huerta |
| Assortit de formatges | 12.95 | Surtido de quesos |
| Amanida d'espínacs frescos amb formatge de cabra i vinagreta de fruits secs | 14.70 | Ensalada de espinacas con queso de cabra y vinagreta de frutos secos |
| Esqueixada de bacallà amb romesquet del Cisco | 13.95 | "Esqueixada" de bacalao con romesco del Cisco |
| Escalivada amb moniato, ceba, pebrot verd, pebrot vermell, albergínia, alls, patata i tomàquet. | 13.90 | <i>Escalivada</i> con moniato, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, berenjena, ajos, patata y tomate. |
| Assortit de foie artesà | 18.90 | Surtido de foie artesanal |
| Cervellets arrebossats | 9.85 | Sesos rebozados |
| Coca de pernil ibèric amb mozzarella fresca | 12.30 | Coca de jamón ibérico con mozzarella fresca |
| Timbal d'ous de corral trufats i encenalls de pernil ibèric | 9.90 | "Timbal" de huevos de corral trufados y virutas de jamón ibérico |
| Patata farcida amb mousse de bacallà | 11.90 | Patata rellena con mousse de bacalao |
| Macarrons a la bolonyesa | 7.95 | Macarrones a la boloñesa |
| Tallarines a la marinera | 12.95 | Tallarines a la marinera |
| Canelons casolans | 8.85 | Canelones caseros |
| Canelons de bolets amb beixamel trufada | 11.85 | Canelones de setas con bechamel trufada |
| Saltejat de bolets de temporada amb favetes | 16.95 | Salteado de setas de temporada con habitas |

7 % d'iva no inclòs

7 % de IVA no incluido

ESPECIALITATS EN CARGOLS

€

Cargols amb pebre 16.95

Cargols a la llauna 16.95

Cargols dolços i coents 15.95

Cargols amb ceba dolça 15.95

Cargols amb ceps i gambes 16.95

Cargols a la catalana
(botifarra, pinyons, pernil) 16.95

CARNS A LA BRASA AMB GUARNICIÓ

€

Llonganissa de Montblanc a la brasa 12.65

Conill amb allioli a la brasa 12.70

Cuixa de pollastre a la brasa 9.90

Llom de porc a la brasa 9.90

Xai a la brasa 17.95

Cabrit a la brasa 19.95

Peus de porc a la brasa 11.85

Botifarra negra a la brasa 8.90

Espatlla de cabrit a la brasa 23.90

Secret ibèric amb patates palla 18.45

Delícies de porc ibèric a la llosa 18.45

7 % d' IVA no inclòs

ESPECIALIDAD EN CARACOLES

Caracoles a la pimienta

Caracoles a la llauna

Caracoles dulces y picantes

Caracoles con cebolla dulce

Caracoles con "ceps" y gambas

Caracoles a la catalana
(butifarra, piñones, jamón)

CARNES A LA BRASA CON GUARNICIÓ

Longaniza de Montblanc a la brasa

Conejo con allioli a la brasa

Muslo de pollo a la brasa

Lomo de cerdo a la brasa

Cordero a la brasa

Cabrito a la brasa

Manitas de cerdo a la brasa

Butifarra negra a la brasa

Paletilla de cabrito a la brasa

Secreto ibérico con patatas paja

Delicias de cerdo ibérico a la losa

7 % de IVA no incluido

CARNS

€

"Codillo" de porc rostit amb prunes
i reducció de vi de Banyuls 14.95

Foie d'ànec amb ceps
i reducció de Pedro Ximenez 19.70

Peus de porc farcits de botifarra negra
amb cargols 13.95

Cabrit confitat al forn
amb patata i ceba fornera 24.50

Magret d'ànec a la salsa de taronja 18.60

Espatlletes de conill amb herbes i mel
de la Vall de Montblanc 15.40

Cuixa de xai desossada al forn
amb trompetes de la mort i
mousselina de ceps 14.95

Delícies de conill a l'all i vinagre
"Montis Albis" 16.50

Entrecot de vedella
Entrecot de ternera 19.80

Filet de vedella
Solomillo de ternera 20.90

PEIXOS

€

Bacallà a la mel de la Vall de Montblanc
i coca de pinyons 24.50

Rap a la planxa amb verduretes 22.70

Tonyina a la llosa al perfum de romaní
amb espàrrecs verds 16.95

7 % d'IVA no inclòs

CARNES

Codillo de cerdo asado con ciruelas
y reducción de vino de Banyuls

Foie de pato con "ceps"
y reducción de Pedro Ximenez

Manitas de cerdo rellenas
de butifarra negra con caracoles

Cabrito confitado al horno
con patata y cebolla hornera

Magret de pato a la salsa de naranja

Paletillas de conejo con hierbas y miel
de la "Vall de Montblanc"

Pierna de cordero deshuesada al horno
con trompetas de la muerte y
mousselina de ceps

Delicias de conejo al ajo y vinagre
"Montis Albis"

A la brasa
A la brasa
Al roquefort
Al roquefort
Al pebre verd
A la pimienta verde
Amb escalopí de foie (**sup. 2.90**)
Con escalopín de foie (**sup. 2.90**)

A l'Oporto
Al Oporto

PESCADOS

Bacalao a la miel de "La Vall de Montblanc"
y coca de piñones

Rape a la plancha con verduritas

Atún a la losa al perfume de romero
con espárragos trigueros

7 % de IVA no incluido