

APERITIUS

VERMUTS

Vermut negre casolà de Casa Mariol (Terra Alta)	3,75 €
Vermut de cirera Cap de Ruc (Montsant)	3,50 €
Mini vermut + Trio de tapes	6,00 €

CERVESES ARTESANALS	4,50 €
---------------------	--------

PLATS

CREMA ...segons el dia <i>Crema ...según el día</i>	8,50 €
--	--------

Bol d'AMANIDA de l'hort <i>Bol de ensalada de la huerta</i>	7,50 €
--	--------

Amanida de VENTRESCA, tomàquets secs, ceba confitada, olives Kalamata i vinagreta de Mòdena <i>Ensalada de ventresca, tomates secos, cebolla confitada, aceitunas Kalamata y vinagreta de Módena</i>	11,00€
---	--------

Brasejat de VERDURES amb formatge Tou de Til.lers i oli d'herbes <i>Braseado de verduras con queso Tou de Til.lers y aceite de hierbas</i>	10,00 €
---	---------

Saltat de POP, bolets asiàtics i ceba al pebre vermell de Vera <i>Salteado de pulpo, setas asiáticas y cebolla al pimentón de Vera</i>	12,50 €
---	---------

PASTA fresca ...segons el dia <i>Pasta fresca ...según el día</i>	11,50 €
--	---------

PERNIL IBÈRIC de glà i pa de coca amb tomàquet <i>Jamón de Bellota y pan de coca con tomate</i>	13,00 €
--	---------

Medalló ENTRECOT de vedella Bruneta ecològica <i>Medallón de entrecot de ternera Bruneta ecológica</i>	20,00 €
---	---------

Les nostres HAMBURGUESES 100% vedella Bruneta ecològica ...Estil americà amb ceba confitada, formatge Appenzeller i/o bacon <i>...Estilo americano con cebolla confitada, queso Appenzeller y/o bacon</i>	13,50 €
---	---------

...Rústica amb formatge Appenzeller, verdures escalivades i mostassa <i>...Rústica con queso Appenzeller, verduras escalibadas y mostaza</i>	14,00 €
---	---------

FOIE poêlée, xutney de ceba, crocant d'avellanes i PX <i>Foie poêlée, chutney de cebolla, crocante de avellanas y PX</i>	18,50 €
---	---------

BACALLÀ confitat, cremós de patata a l'all i tomàquets a la farigola <i>Bacalao confitado, cremoso de patata al ajo y tomates al tomillo</i>	15,50 €
---	---------

TRUITA DE RIU de Tavascan, saltat de verdures i oli de festucs <i>Trucha de Tavascan, juliana de verduras y aceite de pistachos</i>	14,00 €
--	---------



ESPECIALITATS DE FORMATGE

FONDUES DE FORMATGE

Inclou pa. Mínim 2 persones. Preu per persona.

Clàssica Suïssa	11,50 €
Cervesa i ceba confitada	13,00 €
Ceps / Boletus	14,50 €
Tou de Til.lers i Tòfona	15,00 €
Formatge blau	13,75 €
Daus de vedella Bruneta i verdures brasejades	12,00 €
<i>Acompanyament addicional · ració 2 persones</i>	

RACLETTE

Inclou patates, embotits i adobats vegetals. Preu per persona.

Tradicional Suïssa (llet crua)	17,50 €
--------------------------------	---------

Menú Fondue 28€

(2 persones. Preu persona)

Amanida verda ó Ravioli de pera amb formatge blau

Fondue de formatge a escollir

Suplement 2€ per fondue Ceps o Tou de Til.lers

Gelat ó Fondue de xocolata

Aigua i cafè

Menú Raclette 32€

(2 persones. Preu persona)

Bol d'amanida de l'hort

Paté de forn amb confitura de ceba

Raclette Tradicional Suïssa

Gelat ó Fondue de xocolata

Aigua i cafè



Per informació del contingut d'al·lèrgens, gluten o lactosa en els nostres plats, consulteu-nos.

Preus IVA inclòs