

## APERITIUS

### VERMUTS

Vermut negre casolà de Casa Mariol (Terra Alta)	3,75 €
Vermut de cirera Cap de Ruc (Montsant)	3,50 €
Mini vermut	2,00 €

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

## PLATS

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

Amanida d'estiu amb FRUITES i FORMATGES <i>Ensalada de verano con frutas i quesos</i>	10,00 €
--	---------

Amanida de VENTRESCA, tomàquets, ceba confitada, olives Kalamata i vinagreta de Mòdena <i>Ensalada de ventresca, tomates, 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>	11,00 €
---	---------

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>	13,00 €
---	---------

PASTA fresca ...segons el dia <i>Pasta fresca ...según el día</i>	12,00 €
--	---------

PERNIL IBÈRIC de glà i pa de coca amb tomàquet <i>Jamón de Bellota y pan de coca con tomate</i>	14,00 €
--	---------

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

La nostra HAMBURGUESA 100% vedella Bruneta ecològica en pa de coca, formatge Serrat de Triadó, verdures rostides i mostassa al romesco <i>... queso Serrat de Triadó, verduras rustidas y mostaza al romesco</i>	14,00 €
--	---------

FOIE a la planxa, xutney de ceba, crocant d'avellanes i Pedro Ximénez <i>Foie a la plancha, chutney de cebolla, crocante de avellanas y PX</i>	18,50 €
---	---------

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

PEIX del dia <i>Pescado del día</i>	S/M €
--	-------

Servei de PA ARTESANAL	1,5 €
------------------------	-------



# ESPECIALITATS DE FORMATGE

## FONDUES DE FORMATGE

*Inclou pa. Mínim 2 persones. Preu per persona.*

Clàssica Suïssa	11,50 €
Clàssica amb Cervesa i ceba confitada	13,00 €
Clàssica amb Ceps	14,50 €
Tou de Til·lers [Sort] i Tòfona	15,00 €
Girola [cabra pirenaica, València d'Àneu] i cansalada fumada	15,00 €
Formatge blau i Calvados	13,75 €

*Acompanyament addicional · Ració 2 persones*

Daus de vedella Bruneta i verdures brasejades	12,00 €
---	---------

## RACLETTE

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

Tradicional Suïssa	17,50 €
--------------------	---------

### Menú Fondue 28€

*(2 persones. Preu persona)*

Amanida de l'hort ó Ravioli de pera amb formatge blau

Fondue de formatge a escollir

*Suplement 2€ per fondue Ceps, Tou de Til·lers o Girola*

Gelat ó Fondue de xocolata

Aigua i cafè

### Menú Raclette 32€

*(2 persones. Preu persona)*

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*