

MENÚ d'ESTIU / VERANO

Canalons Fets de Casa / Canalones Caseros

Amanida Verda amb Fruïts Secs i Poma / Ensalada Verde con Frutos Secos y Manzana #

Pastís Fred de Verdures de Temporada / Pastel Frio de Verduras de Temporada #

Sopa de Galets amb Pilota / Sopa de "Galets" (pasta) con Pelota

Faves a la Catalana amb Botifarra Negra / Habas a la Catalana con Butifarra Negra

Gaspatxo Fet de Casa / Gazpacho Casero

Truita de Riu amb Panses i Pinyons / Trucha de Río con Pasas y Piñones #

Xurrasco de Vedella Eco a la Brasa / Churrasco de Ternera Eco a la Brasa #

Broqueta de Botifarres Variades / Brocheta de Butifarras Variadas

Hamburguesa de Vedella amb Ceba i Patates fregides fetes de Casa /

Hamburguesa de Ternera con Cebolla y Patatas fritas Caseras # opcional

Estofat de Vedella amb Carreretes / Estofado de Ternera con Senderuelas (setas) #

Peus de Porc guisats amb Seques / Manitas de Cerdo guisadas con Alubias Blancas #

Postre o Cafè i Pa inclosos 17,90

1er Plat + postre o cafè / 1er Plato + postre o cafè 10.60

2n Plat + postre o cafè / 2º Plato + postre o cafè 13.70

begudes no incloses als menús / bebidas no incluidas en los menús

MENÚ " LA PLAÇA "

Amanida de Maduixes Ecològiques de Llesp, Pernil d'Ànec i Formatge fresc #

Ensalada de Fresas Ecològiques de Llesp, Jamón de Pato y Queso fresco

Espaguetis amb Carreretes, Trompetes de la Mort i Parmesà

Espaguetis con Senderuelas, Trompetas Negras y Parmesano

Amanida d'Alvocat, Tomàquet Cherry i Pipes amb Vinagreta de mostassa, mel i soja #

Ensalada de Aguacate, Tomate Cherry y Pipas con vinagreta de mostaza, miel y soja

Assortit de Formatges de La Vall amb Codony (de cabra i d'ovella) # Supl. 6

Surtido de Quesos de La Vall con Membrillo (de cabra y de oveja)

Risotto de Ceps de la Comarca / Risotto de Boletus de la Comarca # Supl. 4

Llobarro fresc a l'Orí fet a la Brasa / Lubina fresca al Orí hecha a la Brasa #

Cruixent de Cua de Bou al vi Negre / Crujiente de Rabo de Buey al vino Tinto

Confit d'Ànec amb Compota de Poma / Confit de Pato con Compota de Manzana #

Xai de la Comarca a la Brasa / Cordero de la Comarca a la Brasa #

Melós de Vedella amb salsa de Ceps / Meloso de Ternera con salsa de Boletus # Supl. 3.50

Entrecot de Vedella a la Brasa / Entrecot de Ternera a la Brasa # Supl. 6.50

Postre o Cafè i Pa inclosos 23,90

1er plat + postre o cafè / 1er plato + postre o cafè 13.60

2on plat + postre o cafè / 2º plato + postre o cafè 17.70

COMBINA els MENÚS / COMBINA los MENÚS

ESCOLLEIX UN PLAT DE CADA MENÚ / ESCOGE UN PLATO DE CADA MENÚ

Postre o Cafè i Pa inclosos _____ 21.40

SUGGERIMENTS / SUGERENCIAS

Cabrit de Llet de Taüll Cuit lentament al Buit i Rostit,
acompanyat amb Verduretes i Patata Confitada # 19.90

*Cabrito Lechal de Taüll Cocinado lentamente al Vacio y Horneado,
acompañado con Verduritas y Patata Confitada*

Filet de Vedella a la Brasa / Solomillo de Ternera a la Brasa (230 gr) # 20.90

Mitjana de Vedella a la Brasa / Chuletón de Ternera a la Brasa (500 gr) # 23.90

Pop a la Brasa amb puré de Patata / Pulpo a la Brasa con puré de Patata (180 gr) #21.60

Consultar tema d'al·lèrgens amb el responsable / Consultar tema de alérgenos con el responsable

Cuinem amb Productes de Proximitat. Carns Locals Ecològiques fetes a la Brasa de Llenya

Cocinamos con Productos de Proximidad. Carnes Locales Ecológicas hechas a la Brasa de Llenya



Suplement terrassa / terraza 1.50 per persona

sense / sin gluten 10% IVA inclòs / incluido

LES NOSTRES POSTRES SON FETES DE CASA

NUESTROS POSTRES CASEROS

Gelat de Xocolata Belga / Gelat de Gerds / Xarrup de Llimona

Helado de Chocolate Belga / Helado de Frambuesa / Sorbete de Limón

Crema de Iogurt Artesà / Crema de Yogur Artesano

Sopa freda de Pinya amb Gelat de Gerds / Sopa fría de Piña con Helado de Frambuesa

Flam de Café amb Crema de Baileys / Flan de Café con Crema de Baileys

Pastís de Formatge amb Fruïts Vermells / Pastel de Queso con Frutos Rojos

Mel i Mató amb Nous / Requesón con Miel y Nueces

Pannacotta amb Coullís de Maduïxes de Llesp / Pannacotta con Coullís de Fresas de Llesp

Mousse de Xocolata amb Kikos / Mousse de Chocolate con Kikos

Assortit de Formatges de La Vall d'ovella i cabra Suplement 2.50

Surtido de Quesos de La Vall de oveja y cabra

Gelat cremós de Vainilla acabat de fer i acompanyat amb Brownie Suplement 2.50

Helado cremoso de Vainilla recién hecho y acompañado de Brownie

... Per acompanyar un Pedro Ximenez ... Para acompañar un Pedro Ximenez 5.90

TARIFA POSTRE FORA de MENÚ 4.00

NEGRE / TINTO

COSTERS del SEGRE

Petit Grealó - Producció Ecològica	merlot syrah cabernet sauv.	16.50
Castell del Remei "Gotim Bru"	ull de llebre merlot cabernet sauv.	16.90 * Recomanat
Castell del Remei "Gotim Bru" 0,50 l.	ull de llebre merlot cabernet sauv.	11.90
Alges	ull de llebre garnatxa syrah	19.30
Vilosell	ull de llebre garnatxa merlot cabernet sauv.	19.90

MONSANT

Blau	syrah garnatxa cariñena	14.50
Acústic	samsó garnatxa	19.90

PRIORAT

Les Cousins "L'Inconscient"	carinyena garnatxa merlot syrah cab. sauv.	19.90
Camins del Priorat	samsó syrah garnatxa merlot cab. sauv.	24.90

RIBERA del DUERO

Finca Resalso de Emilio Moro	tinto fino	16.90
Semelé 0.50 l.	tinto fino merlot	11.90

Vi / Vino de la Casa 0.75 l. (Bràfim - Tarragona) 6.40

Copa de Vi / Vino : Castell del Remei / Agaliu (sec) 3.90 Verdeo (afruitat) 3.50

BLANC / BLANCO

Agaliu - L'Olivera	macabeu fermentació nat.	Costers del Segre	18.20
Sisquella	albarinyo garnatxa blanca moscatel	Costers del Segre	19.20
Verdeo	verdejo	Rueda	14.50

ROSAT / ROSADO

Lambrusco Dell'Emília	Gattatico (Italia)	7.90
Saó	syrah garnatxa	Costers del Segre 15.80

CAVA

Gramona Imperial Rsva	- Brut	26.20
Jaume Llopart Alemany Rsva Familiar	- Brut Nature	17.20

Cerveses / Cervezas 0.30l.

Estrella Damm / Moritz / Free Damm sense alcohol	2.60
Inedit - afruitada / Moritz Epidor - doble malta / Damm Lemon	3.00
Artesana Ponent Serò (Lleida) <u>Consultar Carta</u>	4.50

Aigua Mineral "Caldes de Boí" 1l. 2.50

10% IVA inclòs



PONENT DE BLAT

Cervesa de blat suau i refrescant amb notes de plàtan i clau.

Estil: Weissbier **Alc.:** 4,3% **IBUS:** 16



PONENT BEERDAY

Cervesa rossa i equilibrada, amb notes de malt i aroma fresca de llúpol.

Estil: Blonde **Alc.:** 5,0% **IBUS:** 28



PONENT HOPPY

Cervesa amarga i llupolada, amb notes tropicals procedents del Dry Hopping.

Estil: IPA **Alc.:** 6,0% **IBUS:** 50



PONENT ABADIA

Cervesa torrada de color rogenc, maltosa i complexa.

Estil: Dubbel **Alc.:** 7,1% **IBUS:** 24



PONENT DOLMEN

Cervesa negra de cos ple, amb gust a cafè i cacau.

Estil: Stout **Alc.:** 5,2% **IBUS:** 40

TAKE AWAY per emportar / para llevar

Canalons Fets de Casa / *Canalones Caseros* 7.50

Amanida Verda amb Fruits Secs i Poma / *Ensalada Verde con Frutos Secos y Manzana* 6.50

Gaspatxo Fet de Casa / *Gazpacho Casero* 5.50

Sopa de Galets amb Pilota / *Sopa de "Galets" (pasta) con Pelota* 6.50

Faves a la Catalana amb Botifarra Negra / *Habas a la Catalana con Butifarra Negra* 6.50

Espaguetís amb Carreretes, Trompetes de la Mort i Parmesà 9.00

Espaguetís con Senderuelas, Trompetas Negras y Parmesano

Botifarra a la brasa amb patata confitada / *Butifarra a la brasa con patata confitada* 8.50

Hamburguesa de Vedella ecològica amb Ceba caramel·litzada / 9.00

Hamburguesa de Ternera ecològica con Cebolla caramelizada

Estofat de Vedella amb Carreretes / *Estofado de Ternera con Senderuelas (setas)* 8.50

Peus de Porc guisats amb seques / *Manitas de Cerdo guisadas con Alubias Blancas* 9.00

Pop a la brasa amb puré de patata / *Pulpo a la brasa con puré de patata* 20.60

Melós de Vedella amb salsa de Ceps / *Meloso de Ternera con salsa de Boletus* 14.00

Postres: Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells / *Pastel de queso con coulis de frutos rojos* 4.00

Flam de cafè amb crema de Baileys / *Flan de café con crema de Baileys* 4.00

Mel i Mató amb nous / *Requesón con miel y nueces* 4.00

Crema de Iogurt Artesà / *Crema de Yogur Artesano* 2.80

Ració / *Ración*: Escalivada 5.50 Patates Braves / *Patatas Bravas* 5.50 All i oli 2.50

Horari Recollida / *Recogida* : 13.30 a 16.00 Quiosc Pàrquing

20.00 a 21.30 Terrasa

Pedido sin reserva espera de 30': 13.30 a 15.00 Quiosc Pàrquing

Recomanem reservar la comanda amb antel·lació / *Recomendamos reservar el pedido con antelación*

Menú summer / été

Home Cannelloni Rossini / Cannellonis à la Rossini

Green Salad with Dried fruits and Apple / Salade Verte avec les Fruits Secs et la Pomme #

Cold Vegetable Pie / Tarte Froid aux Légumes #

Pasta Soup with Meatballs / Soupe aux Pâtes et Boulettes de Viande

Broad Beans Catalan Style / Fèves à la Catalane

Home Gazpacho / Gazpacho Maison

Grilled Trout with Dried Fruits / Truite Grillé aux Fruits Secs #

Veal's Churrasco grilled on Wood / Churrasco de Veau grillé sur Bois #

Local Pork Sausage variety Brochette / Brochette variée de Saucisse Régional

Veal's Burger with Onion and home fried potatoes /

Hamburger de Veau avec l'oignon et les pommes de terre frites maison # optionally / optionnel

Veal stew with mushrooms / Ragoût de Veau aux champignons

Stew of Pork feet with white beans / Ragoût de Pieds de Porc aux haricots blancs #

Dessert or Coffee and Bread included / Dessert ou Café Pain inclus 17,90

1st dish + dessert or coffee / 1er plat + dessert ou café 10.60

2nd dish + dessert or coffee / 2me plat + dessert ou café 13.70

drinks not included in the menus / des boissons non incluses dans les menus

Menu "La Plaça"

Salad with Local Strawberries, Duck ham and fresh Cheese #

Salade de Fraises Régionales, Jambon de Canard et Fromage frais

Spaghetti with Mushrooms and Parmesan / Spaghetti avec Champignons et Parmesano

Avocado Salad, cherry Tomato and Seeds with mustard, soja and honey Vinaigrette #

Salade d'Avocat, Tomate cherry et Pipes avec Vinaigrette de moutarde, soja et miel

Assortment of Cheeses of The Valley with Quince (of sheep and goat) / # Suplem. 6

Fourni de Fromages de La Vallée avec Cognassier (d'une brebis et une chèvre)

Local Mushrooms (Boletus) Rissoto / Risotto aux Cèpes Régionals # Suplem. 4

Bass grilled Orio's Style / Loup de Mer (Bar) frais à la Braïse à l'Orïo #

Cripy Oxtail with Red wine / Crostillant de Queue de Boeuf au vin Rouge

Duck Preserve with Apple and Sweet / Confit de canard avec Compote de Pomme #

Local Lamb grilled / Agneau Régional grillé #

Veal Sticky with Mushrooms (Boletus) sauce # Supl. 3.50

Moelleux de Veau avec sauce aux Cèpes

Veal Entrecôte grilled / Entrecôte de Veau # Supl. 6.50

Dessert or Coffee and Bread included / Dessert ou Café Pain inclus 23,90

1st dish + dessert or coffee / 1er plateau + dessert ou café 13.60

2nd dish + dessert or coffee / 2me plateau + dessert ou café 17.70

COMBINES the MENUS MENU / COMBINE les MENUS

CHOOSES 1 DISH OF EACH MENU / CHOISIT 1 PLAT de CHAQUE MENU

Dessert or Coffee and Bread included / Dessert ou Café Pain inclus 21.40

SUGGESTIONS / SUGGESTIONS

Sucking Goat cooked slowly and Baked served with Vegetables and Slow cooked Potato # 19.90

Gigot de Chevreau Rôti et cuit sous vide aux Légumes et Pomme de Terre Confite

Grilled Veal Sirloin Steak / Filet de veau Grillé (230 gr) # 20.90

Grilled Veal Chop / Côtette de Veau Grillé (500gr) # 23.90

Grilled Octopus with mashed Potato (180 gr) # 21.60

Poulpe Grillée avec purée de Pommes de Terre

We cook with Proximity Products

Nous cuisinons avec les Produits de Proximité

Local Ecological Meats grilled on Wood

Viandes Locaux Écologiques grillés sur Bois



EXTRA TERRACE SERVICE 1.50 x person

without / sans gluten 10% TAXES included / compr