

*Per començar*  
*Para empezar*

*Amanida de gules amb escalivada .... 9,80 €*

*Ensalada de gulas con escalivada*

*Amanida de verat amb ceba i pastanaga en escabetx .... 12,30 €*

*Ensalada de caballa en escabeche con cebolla y zanahoria*

*Amanida de formatge de cabra amb mermelades de fruites .... 10,90 €*

*Ensalada de queso de cabra con mermeladas de frutas*

*Amanida de fruits vermells amb escuma d'alvocat .... 9,80 €*

*Ensalada de frutos rojos con espuma de aguacate*

*Xató del Pirineu .... 11,80 €*

*Xató del Pirineo*

*El nostre plat de verdures banyat en romesco .... 10,90 €*

*Nuestro plato de verduras bañado en romesco*

*Ferrina de Foie amb confitures de fruites .... 17,80 €*

*Ferrina de Foie con confitura de frutas*

*Cassoleta d'escuma de patata amb ou poché i ous de salmó .... 14,30 €*

*Cazuela de espuma de patata con huevo poché y huevas de salmón*

*Sopa de ceba amb ou poché i ceba confitada .... 10,90 €*

*Sopa de cebolla con huevo poché y cebolla confitada*

*Tartar de salmó amb alvocat i escuma de mango .... 14 €*

*Tartar de salmón con aguacate y espuma de mango*

*Bou de mar acompanyat de ceba confitada i comi .... 16,30 €*

*Buey de mar acompañado de cebolla confitada y comino*

*Ceviche de Corball Reig .... 12,60 €*

*Ceviche de Corvina*

## *Arrossos*

### *Arrozes*

*(28 minuts de cocció - 28 minutos de cocción)*

*Risotto de bolets .... 14,90 €*

*Risotto de setas*

*Arròs caldós de verdures .... 12,30 €*

*Arroz caldoso de verduras*

*Arròs d'ànec amb gelat de Foie .... 16,90 €*

*Arroz de pato con helado de Foie*

*Arròs de calamar al safrà .... 14,90 €*

*Arroz de calamar al azfrán*

## *Peixos*

### *Pescado*

*Vieires amb crema de col i ous de salmó .... 17,90 €*

*Vieiras con crema de col y huevas de salmón*

*Bacallà amb samfaina .... 18,90 €*

*Bacalao con pisto*

*Llobarro guisat amb verduretes .... 17,80 €*

*Lubina guisada con verduritas*

*Salmó fresc amb patates noisette i salsa d'anet .... 15,80€*

*Salmón fresco con patatas noisette y salsa d'eneldo*

*Tataki de tonyina .... (Depèn de llotja)*

*Tataki de atún*

*Pop amb patates a la Riojana .... 17,80 €*

*Pulpo con patatas a la Riojana*

## *Carns*

### *Carnes*

- Llom de vaca vella madurada acompanyat de patates palla .... 30,00 € / kg*  
*Lomo de vaca vieja madurada acompañado de patatas paja*
- Garrí a baixa temperatura acompanyat de puré de patata trufada i poma .... 22,80 €*  
*Cochinillo a baja temperatura acompañado de puré de patata trufada y manzana*
- Steak Tartar .... 21 €*
- Peus de porc desossats amb llagostins .... 14,30 €*  
*Pies de cerdo deshuesados con langostinos*
- Filet amb salsa de foie acompanyat de patates palla .... 18,20 €*  
*Filete con salsa de foie acompañado de patatas paja*
- Rollets de xai amb salsa de cogombre i iogurt .... 15,30 €*  
*Rollitos de cordero con salsa de pepino y yogurt*
- Costelles de cabrit arrebossades amb parmentier .... 17,90€*  
*Costillas de cordero rebozadas con parmentier*
- Cua de bou guisat al vi .... 14,90€*  
*Rabo de toro guisado al vino*
- Hamburguesa de cérvol i brie amb ceba confitada i salsa de fruits vermells .... 11 €*  
*Hamburguesa de ciervo y brie con cebolla confitada y salsa de frutos rojos*