

## Entrants

### Sopa de bolets alpins | 8.95 €

Sopa casolana feta amb bolets frescos de l'entorn de les muntanyes, amb un toc de crema i herbes aromàtiques.

### Amanida de formatge | 10.50 €

Amanida refrescant amb trossets de formatge de cabra rostit i una barreja de fruits secs cruixents.

### Torrades de Pa de Segle amb Paté de Caça | 12.75 €

Torrades de pa de segle cruixent amb paté de caça exquisit i una guarnició de ceba caramel·litzada.

### Terrina d'Ànec Amb Confitura de Fígues | 11.25 €

Terrina casolana d'ànec tendre, servida amb una deliciosa confitura de figues i torrades de pa de pessic.

### Carpaccio de Bolets de Muntanya | 12.50 €

Carpaccio de bolets de muntanya frescos, adobats amb oli d'oliva verge extra, formatge parmesà i ceba cruixent.

## Carn

### Entrecot de Bou | 24.95 €

Un entrecot de bou perfectament cuinat a la graella, acompanyat d'una salsa de pebre verge i patates fondants.

### Costelletes d'Anyell | 22.50 €

Costelletes d'anyell tendre cuinades al forn amb una barreja d'herbes de Provença, servides amb verdures rostides.

### Magret d'Ànec | 19.75 €

Magret d'ànec rosat i succulent amb salsa de taronja, guarnit amb puré de pastanaga i bròquil saltejat.

### Filet Mignon a la Mel | 27.95 €

Filet mignon a la graella amb una salsa de mostassa i mel, acompanyat d'espàrrecs verds i pastís de patates.

## Carta Peix

### Llobarro a la Sal amb Herbes Mediterrànies | 26.95 €

Llobarro fresc preparat a la sal i aromatitzat amb herbes mediterrànies, servit amb verdures rostides.

### Truita d'Estany amb Mantega de Llimona | 21.50 €

Truita d'estany pescada a prop del restaurant, cuinada amb mantega de llimona i herbes fresques, acompanyada d'arròs bomba del Delta de l'Ebre.

### Bacallà Gratinat amb Allioli d'All Negre | 19.95 €

Bacallà al forn gratinat amb allioli d'all negre i espinacs saltejats, una delícia marinera.

## Arròs

### Arròs Negre a la Marinera | 20.75 €

Un plat tradicional amb arròs negre cuinat amb calamar i peix, amb allioli d'all negre i alls tendres.

### Paella de Verduretes | 17.25 €

Una opció vegetariana amb arròs, verduretes de temporada i pebrots de Padrón, cuinats en un brou de verdures aromàtic.

## Pastres

### Tiramisú de Castanya i Cremós de Cafè | 5.95 €

Tiramisú fet amb un toc de castanya i servit amb una capa generosa de cremós de cafè.

### Pastís de Núvia de la Vall | 6.25 €

Un pastís cremós amb xocolata i ametlles, inspirat en la bellesa de la Vall de la Cerdanya.

### Flam de Mel de la Regió | 5.25 €

Flam suau i dolç fet amb mel de les abelles locals, servit amb una bola de gelat de vainilla.