



CARTA

PARA EMPEZAR BIEN

Croqueta de jamón&jamón	1,80€/ut.
Croqueta de gamba al curry rojo	2,00€/ut.
Croqueta de calamar y longaniza con foie	2,00€/ut.
Ostras al escabeche de Riesling, hinojo y mango	3,00€/ut. 
Nems de bacalao ahumado con pera escalibada y romesco de chocolate	9,00€
"Tiradito" de corvina con leche de tigre de piña e hinojo	11,00€ 
Sashimi de vieiras con emulsión de guayaba y aceite de cacao	12,00€ 
Bao de pollo de corral de la Torre de Erbull con gambas	5,00€/ut.
Coca de boletus y foie con alioli de membrillo y xoliç de Pallars	10,50€
Carpaccio de pulpo con crema de patata y alioli de Azafrán	10,00€ 

ENTRANTES

Crema de calabaza asada al jengibre con sobrasada y vieira	11,00€ 
Carpaccio de presa ibérica con agridulce de frambuesas y helado de mostaza	14,50€ 
Berenjenas con salsa de miso y miel, straciatella y sardina ahumada	12,50€ 
Huevo a baja temperatura con dashi de pimiento asado y brandada de bacalao	14,00€ 
Fetuccini con sobrasada, berberechos y queso Idiazábal	16,00€
Caracoles al "llampec" (½ ración)	7,00€ 
(1 ración)	14,00€ 

SEGUNDOS

Calamar asado con cebolla enmascarada en ceniza de calçot y salsa de fino, ajos negros y jamón	15,00€ 
Corvina salvaje con patata al limón y pesto de albahaca, menta y pistachos	17,00€ 
Arroz a la "llauna" de vieira, alcachofas y cresta de gallo	16,50€ 
Tomahawk de cerdo ibérico con boniato a la vainilla	16,80€ 
Carrillera de ternera a la "bourguignon"	16,50€ 
Steak tartar de ternera con texturas de manzana	18,00€ 
Lomo de ciervo con calabaza especiada y cappuccino de trufa y romero	24,00€ 

Precios con el IVA incluido

MENÚ AIMIA

APERITIVOS

Croqueta de gamba al curry rojo

Crema de calabaza asada al jengibre y cebas

Bao de mejilla de cerdo asada al vino rancio, pera escalibada y alioli de membrillo

SEGUNDO A ESCOGER

Arroz a la "llauna" de vieira, alcachofas y cresta de gallo

Calamar asado con cebolla enmascarada a la ceniza de calçot y salsa de fino, ajos negros y jamón

Corvina salvaje con patata al limón y pesto de albahaca, menta y pistachos

Caracoles al "llampec"

Carrillera de ternera a la "bourguignon"

Tomahawk de cerdo ibérico con boniato a la vainilla

Steak tartar de ternera con texturas de manzana

POSTRES A ESCOGER

Maracuyá con espuma de coco y granizado de menta

Oda a los cítricos

Toffee de pera de Lleida al café y helado de leche de oveja al romero

Cre moso de chocolate y almendra con caramelos blandos de amaretto, guayaba y leche de oveja

Agua y pan

30€ por persona / IVA incluido

*Los menús sólo se servirán a mesa completa

MENÚ ALMA DE AIMIA

Ostra al escabeche de riesling, hinojo y mango

Sashimi de vieira con emulsión de guayaba y aceite de cacao

Coca de boletus y foie con alioli de membrillo y xoliç del Pallars

Huevo a baja temperatura con dashi de pimiento asado y brandada de bacalao

Calamar asado con cebolla enmascarada a la ceniza de calçot y salsa de fino, ajos negros y jamón

Lomo de ciervo con calabaza especiada y cappuccino de trufa y romero

Steak tartar con texturas de manzana

Oda a los cítricos

Borracho al whisky ahumado, castaña confitada y helado de carquiñolis

Agua y pan

50€ por persona / IVA incluido

*Los menús sólo se servirán a mesa completa

Precios con el IVA incluido

POSTRE

Oda a los cítricos	6,00€
Maracuyá con espuma de coco y granizado de menta	5,50€ ☒
Toffee de pera de Lleida al café y helado de leche de oveja al romero	6,00€
Borracho al whisky ahumado, castaña confitada y helado de carquiñolis	7,50€
Cremoso de chocolate y almendra con caramelos blandos de Amaretto, guayaba y leche de oveja	6,50€
Torrija con helado de yogur	6,50€
Surtido de quesos artesanos 5 variedades: Tou de Tilers, Comté, Blue Stylton, Ros de oveja y Cendrat	12,00€ ☒

GINTÓNIC

BOMBAY SAPHIRE Ginebra inglesa, seca, cítrica <i>Perfect serve:</i> Hoja de lima kéfir, limón	7,50€
SEAGRAM'S Ginebra americana, extra seca <i>Perfect serve:</i> Naranja, canela	7,50€
HENDRICK'S Ginebra escocesa, floral, aromática <i>Perfect serve:</i> Pepino	8,50€
BULLDOG Ginebra inglesa, moderna, seca <i>Perfect serve:</i> Regaliz, lima	8,50€
CITADELLE Ginebra francesa, elegante, aromática <i>Perfect serve:</i> Lima, cardamomo	8,50€
G-VINE Ginebra francesa, aromática, afrutada <i>Perfect serve:</i> Uva, moras	9,00€
NORDÉS Ginebra gallega, aromática, atlántica, fresca <i>Perfect serve:</i> Hoja de lima kéfir	8,50€

* FEVER TREE: Suplemento 1€

