



CARTA I MENÚ D'ESTIU 2021

CARTA

TAPES

| | | |
|---|-------------|---|
| Croqueta de pernil & pernil | 1,80€/unit. | |
| Croqueta de calamar i llonganissa amb foie | 2,00€/unit. | |
| Croqueta de gamba al curri vermell | 2,00€/unit. | |
| Ostres al escabetx de riesling, fonoll i mango | 3,00€/unit. | ② |
| Bao de pollastre de corral de la Torre d'Erbull amb gambes | 5,00€ | |
| Bikini de sobrassada, maó i orenga fresca | 10,00€ | |
| Ceviche de corbina amb sorbet d'oli d'oliva verge extra | 11,50€ | ② |
| Nems de bacallà fumat amb pera escalivada i romesco de xocolata | 8,00€ | |
| Sashimi de vieires amb emulsió de guaiaba i oli de cacau | 10,80€ | ② |
| Musclos al vapor de tarongina i sichuan | 6,00€ | ② |
| Albergínies amb salsa de miso i mel, mató i sèsam garapinyat | 8,00€ | ② |
| Coca de ceps i foie amb allioli de poma i xoliç del Pallars | 10,50€ | |
| Carpaccio de pop amb crema de patata i allioli de safrà | 10,00€ | ② |

ENTRANTS

| | | |
|---|--------|---|
| Tàrtar de llamàntol amb mango i oli d'oliva texturitzat | 21,00€ | ② |
| Carpaccio de presa ibèrica amb vinagreta de gerds i gelat de mostassa | 14,00€ | ② |
| Estracciatella de búfala amb sardina fumada i oli de tòfona | 13,50€ | ② |
| Ou escalfat amb sobrassada, mel i piparra | 10,50€ | |
| Fetuccini a la crema de múrgoles, tòfona d'estiu i Comté | 16,00€ | |
| Cargols al llampec (1/2 ració) | 6,75€ | ② |
| | 13,50€ | ② |

SEGONS

| | | |
|---|--------|---|
| Arròs a la llauna de vieires i cresta de gall | 16,00€ | ② |
| Calamar amb orio de foie i ceba a la brutesca | 14,50€ | ② |
| Corbina salvatge amb patata a la llimona i pesto de menta i festucs | 16,50€ | ② |
| Tomahauk de porc ibèric amb chutnei de mango i olives negres | 16,50€ | ② |
| Steak tàrtar de vaca amb textures de poma | 18,00€ | ② |

MENÚS

MENÚ TAPES

Croqueta de gamba al curri
Musclos al vapor de tarongina i sichuan
Albergínies amb salsa miso, mel i mató
Ceviche de corbina amb sorbet d'oli d'oliva
Bikini de sobrassada i maó amb orenga fresca
Oda als cítrics

25€ per persona / IVA inclòs

*Els menús només es serviran a taula complerta

MENÚ AIMIA D'ESTIU

Aperitius

Croqueta de calamar, llonganissa i foie
Bacallà marinat amb salsa jang, tomàquet confitat i "piparra"
Bao de pollastre de corral de la Torre d'Ebrull amb gambes

Segon a escollir

Calamar amb orio de foie i ceba a la brutesca
Corbina salvatge amb patata a la llimona i pesto de menta i festucs
Cargols al llampec
Tomahawk de porc ibèric amb chutnei de mango i olives negres
Steak tàrtar de vedella amb textures de poma

Postres a escollir

El nostre tiramisú (amb limoncello, més fresquet...)
Crema de maracujà amb coco i menta
Maduixa i xocolata blanca amb litxis i roses
Oda als cítrics
Cremós de xocolata i ametlla amb caramels tous d'amarettò i llet d'ovella

Aigua i pa

30€ per persona / IVA inclòs

*Els menús només es serviran a taula complerta

POSTRES I GINTONICS

POSTRES

El nostre tiramisú (més fresquet... amb limoncello) 5,50€

Crema de maracujà amb coco i menta 5,00€ 

Maduixa i xocolata blanca amb litxis i roses 6,00€

Oda als cítrics "Torrija" amb gelat de iogurt 6,00€

Cremós de xocolata i ametlla amb caramels tousd' 6,50€

Amaretto i llet d'ovella 6,00€

Assortit de formatges artesans 5 varietats: 9,00€
Tou de Til·lers, Comté, Stilton, Ros d'ovella, i Cendrat 

GINTÒNICS

BOMBAY SAPHIRE 7,00€

Ginebra anglesa, seca, cítrica

Perfect serve: Fulla de llíma kefir, llimona

SEAGRAM'S 7,00€

Ginebra americana, extra seca

Perfect serve: Taronja, canyella

HENDRICK'S 7,00€

Ginebra escocesa, floral, aromàtica

Perfect serve: Cogombre

BULLDOG 7,00€

Ginebra anglesa, moderna, seca

Perfect serve: Regalèssia, llíma

CITADELLE 7,00€

Ginebra francesa, elegant, aromàtica

Perfect serve: Líma, cardamom

G-VINE 7,00€

Ginebra francesa, aromàtica, afruitada

Perfect serve: Raïm, mores

NORDÉS 7,00€

Ginebra gallega, aromàtica, atlàntica, fresca

Perfect serve: Fulla de llíma kèfir

* FEVER TREE: Suplement 1€

CARTA DE VINS

BLANCS

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Mas Ramoneda Blanc de Boira

14,40€ 2,40€

Celler Mas Ramoneda - Artesa de Segre

100% Garnatxa Negra

Escorça

16,50€

Celler Matallonga - Fulleda

100% Macabeu

Troballa

17,90€

Celler Mas Blanch i Jové - La Pobla de Cérvoles

100% Garnatxa blanca

Ekam

26,70€

Celler Castell d'Encús - Talarn

Riesling i Albarinyo

VI DE LLEIDA

Ónra Blanc "Ecològic"

15,00€

Celler LaGravera - Alfarràs

Garnatxa Blanca, Chenin i Sauvignon

Blanc

D.O. CONCA DE BARBERÀ

La Bauma

18,50€

Garnatxa Blanca i Chardonnay

D.O. PENEDES

Umami by Bertha "Ecològic"

16,50€

Macabeu, Xarel·lo, Muscat, Chardonnay i Sauvignon Blanc

D.O. TERRA ALTA

Herència Altés Lo Cometa "Ecològic"

13,60€

100% Garnatxa blanca

Coca i Fitó d'Or

21,00€

Garnatxa blanca i Macabe

D.O. EMPORDÀ

Quinze Roures

17,80€

Garnatxa gris i Garnatxa blanca

D.O.Q. PRIORAT

Mas d'en Compte 22,00€
Garnatxa blanca, Picapoll, Xarel·lo i Macabeu

D.O. SOMONTANO

Sommos Colección Gewürztraminer 17,90€
100% Gewürztraminer

D.O. MALLORCA

Quibia 19,80€
Callet i Pansa blanca

D.O. RUEDA

Descomunal 13,00€
100% Verdejo

Javier Sanz 16,90€
100% Verdejo

D.O. RÍAS BAIXAS

Coral do Mar 15,50€
100% Albarinyo

Pazo de Señorans 21,00€
100% Albarinyo

D.O. MONTERREI

Alma de Blanco 14,00€
100% Godello

O Luar do Sil 18,00€
100% Godello

D.O. CA. RIOJA

Anahí 14,80€
Malvasia, Sauvignon Blanc i Tempranillo Blanc

Remírez de Ganuza 28,00€
Viura, Malvasía i Garnatxa blanca

VINS INTERNACIONALS

Villa Wolf Gewürztraminer - Alemania 16,80€
100% Gewürztraminer

Dr. Loosen Riesling Slate - Alemania 18,00€
100% Riesling

Preus amb IVA inclòs

NEGRES

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Vi del Banya 15,40€

Celler Matallonga - Fulleda
Ull de Llebre i Merlot

Petit Saó Negre "Ecològic" 16,00€

Celler Mas Blanch i Jové -
La Pobla de Cérvoles
Ull de llebre, Garnatxa i Cabernet Sauvignon

Gínjol 18,50€

Celler Antoni Giribet - Preixana
100% Sirà

Siós Cau del Gat 19,50€

Celler Costers del Sió - Balaguer
Sirà i Garnatxa

Comalats Cuprum Reserva "Ecològic" 19,50€

Comalats - L'Ametlla de Segarra
100% Cabernet Sauvignon

Cérvoles 27,00€

Celler Cérvoles - La Póbla de Cérvoles
Ull de llebre, Cabernet sauvignon, Garnatxa i Merlot

Torres Purgatori 33,50€

Celler Torres - Juneda
Carinyena, Garnatxa i Sirà

Thalarn 35,00€

Celler Castell d'Encús - Talarn
100% Sirà

VI DE LLEIDA

La Gravera Vi Natural "Ecològic" 17,60€

Celler La Gravera - Alfarràs
100% Garnatxa

D.O. CONCA DE BARBERÀ

Viern 22,00€

Garnatxa, Carinyena, Cabernet i Sirà

D.O. TERRA ALTA

Lafou El Sender 18,00€
Garnatxa, Sirà i Morenillo

Herència Altés La Pilosa 20,00€
100% Garnatxa Peluda

D.O. MONTSANT

Dido "La Universal" 21,00€
Garnatxa, Merlot, Cabernet Sauvignon i Sirà

D.O.Q. PRIORAT

Nita 19,60€
Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon i Sirà

Cims de Porrera Vi de Vila 23,00€
Carinyena i Garnatxa

Embruix "Vall Llach" 26,00€
Garnatxa, Carinyena, Cabernet sauvignon, Sirà i Merlot

D.O.CA. RIOJA

Gómez Cruzado Crianza 17,00€
Tempranillo i Garnatxa

Cuvée de Sierra Cantabria 18,00€
100% Tempranillo

Malpuesto 32,00€
100% Tempranillo

D.O. RIBERA DEL DUERO

Fuentespina 3 meses roble 14,00€ 2,50€
100% Tempranillo

Pruno 17,00€
Tempranillo i Cabernet Sauvignon

Arzuaga Crianza 25,00€
Tempranillo, Cabernet sauvignon i Merlot

Preludio de Sei Solo 31,00€
100% Tempranillo

Francisco Barona 32,00€
Tempranillo, Garnatxa i Albillo

PSI 39,00€
100% Tempranillo

VINS INTERNACIONALS

Remoissenet Bourgogne Pinot Noir 25,00€
100% Pinot Noir

ROSATS

Sols X 17,00€

Vi de Lleida

100% Ull de Llebre

Cristiari 18,00€

D.O.Ca. Rioja

Cabernet Sauvignon i Merlot

Chivite Las Fincas Rosé 19,50€

I.G.P. Las 3 Riberas

Garnatxa i Tempranillo

ESCUMOSOS

D.O. CAVA

Masia d'Or - Martí Serdà 14,00€

Macabeu, Parellada i Xarel.lo

Rimarts Brut Nature Reserva 24 18,00€

Macabeu, Parellada i Xarel.lo

Mirgin Reserva Brut Nature 20,00€

Xarel.lo, Macabeu i Parellada

Agustí Torelló Mata Gran Reserva Brut Nature 23,00€

Macabeu, Parellada i Xarel.lo

Juvé & Camps Millésimé 29,00€

100% Chardonnay

D.O. CONCA DEL RIU ANOIA

Raventós i Blanc de la Finca 26,00€

Xarel.lo, Parellada, Macabeu, Chardonnay i Pinot noir

CORPINNAT

Llopart Leopardi Gran Reserva Vintage "Ecològic" 29,50€

Macabeu, Xarel.lo, Parellada i Chardonnay

A.O.C. CHAMPAGNE

André Clouet Brut Grande Réserve 36,00€

100% Pinot Noir

Louis Roederer Brut Premier 50,00€

Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier



CARTA I MENÚS DE VERANO 2021

CARTA

TAPAS

| | | |
|--|-------------|---|
| Croqueta de jamón&jamón | 1,80€/unit. | |
| Croqueta de calamar y longaniza con foie | 2,00€/unit. | |
| Croqueta de gamba al curry rojo | 2,00€/unit. | |
| Ostras al escabeche de riesling, hinojo y mango | 3,00€/unit. | ③ |
| Bao de pollo de corral de la Torre de Erbull con gambas | 5,00€ | |
| Bikini de sobrasada, mahón y orégano fresco | 10,00€ | |
| Ceviche de corvina con sorbete de aceite de oliva virgen extra | 11,50€ | ③ |
| Nems de bacalao ahumado con pera escalibada y romesco de chocolate | 8,00€ | |
| Sashimi de vieiras con emulsión de guayaba y aceite de cacao | 10,80€ | ③ |
| Mejillones al vapor de azahar y sichuan | 6,00€ | ③ |
| Berenjenas con salsa de miso y miel, requesón y sésamo garapiñado | 8,00€ | ③ |
| Coca de setas y foie con alioli de manzana y xoliç del Pallars | 10,50€ | |
| Carpaccio de pulpo con crema de patata y alioli de azafrán | 10,00€ | ③ |

ENTRANTS

| | | | |
|---|------------|--------|---|
| Tartar de bogavante con mango y aceite de oliva texturizado | 21,00€ | ③ | |
| Carpaccio de presa ibérica con vinagreta de frambuesa y helado de mostaza | 14,00€ | ③ | |
| Estracciatella de búfala con sardina ahumada y aceite de trufa | 13,50€ | ③ | |
| Huevo escalfado con sobrasada, miel y piparra | 10,50€ | | |
| Fetuccini a la crema de colmenillas, trufa de verano y Comté | 16,00€ | | |
| Caracol al "llampec" (1/2 ración) | 6,75€ | ③ | |
| | (1 ración) | 13,50€ | ③ |

SEGONS

| | | |
|---|--------|---|
| Arroz a la "llauna" de vieiras y cresta de gallo | 16,00€ | ③ |
| Calamar con orio de foie y cebolla a la brutesca | 14,50€ | ③ |
| Corvina salvaje con patata al limón y pesto de menta y pistachos | 16,50€ | ③ |
| Tomahawk de cerdo ibérico con chutnei de mango y aceitunas negras | 16,50€ | ③ |
| Steak tartar de vaca con texturas de manzana | 18,00€ | ③ |

MENÚS

MENÚ TAPAS

Croqueta de gamba al curry
Mejillones al vapor de azahar y sechuan
Berenjenas con salsa miso, miel y requesón
Ceviche de corvina con sorbete de aceite de oliva
Bikini de sobrasada y mahón con orégano fresco
Oda a los cítricos

25€ por persona / IVA incluido

*Los menús solo se servirán a mesa completa

MENÚ AIMIA D'ESTIU

Aperitivos

Croqueta de calamar, salchichón y foie
Bacalao marinado con salsa Jang, tomate confitado y "piparra"
Bao de pollo de corral de la Torre de Ebrull con gambas

Segundo a escoger

Calamar con orio de foie y cebolla a la brutesca
Corvina salvaje con patata al limón y pesto de menta y pistachos
Caracoles al "llampec"
Tomahawk de cerdo ibérico con chutnei de mango y aceitunas negras
Steak tartar de ternera con texturas de manzana

Postre a escoger

Nuestro tiramisú (con limoncello, más fresquito...)
Crema de maracuyá con coco y menta
Fresa y chocolate blanco con lichi y rosas
Oda a los cítricos
Cremoso de chocolate y almendra
con caramelos blandos de amaretto y leche de oveja

Agua y pan

30€ por persona / IVA incluido

*Los menús solo se servirán a mesa completa

POSTRES I GINTONICS

POSTRES

| | |
|--|---|
| Nuestro tiramisú (más fresquito... con limoncello) | 5,50€ |
| Crema de maracuyá con coco y menta | 5,00€  |
| Fresa y chocolate blanco con lichis y rosas | 6,00€ |
| Oda a los cítricosTorrija con helado de yogur | 6,00€ |
| Cremoso de chocolate y almendra con caramelos blandos de Amaretto y leche de oveja | 6,50€ |
| Surtido de quesos artesanos 5 variedades: Tou de Til·lers, Comté, Stilton, Ros d'ovella, i Cendrat | 6,00€ |
| | 9,00€  |

GINTÓNICS

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

* FEVER TREE: Suplemento 1€

VINOS

BLANCOS

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Mas Ramoneda Blanc de Boira

14,40€ 2,40€

Celler Mas Ramoneda - Artesa de Segre

100% Garnatxa Negra

Escorça

16,50€

Celler Matallonga - Fulleda

100% Macabeu

Troballa

17,90€

Celler Mas Blanch i Jové - La Pobla de Cérvoles

100% Garnatxa blanca

Ekam

26,70€

Celler Castell d'Encús - Talarn

Riesling i Albarinyo

VI DE LLEIDA

Ónra Blanc "Ecològic"

15,00€

Celler LaGravera - Alfarràs

Garnatxa Blanca, Chenin i Sauvignon

Blanc

D.O. CONCA DE BARBERÀ

La Bauma

18,50€

Garnatxa Blanca i Chardonnay

D.O. PENEDES

Umami by Bertha "Ecològic"

16,50€

Macabeu, Xarel·lo, Muscat, Chardonnay i Sauvignon Blanc

D.O. TERRA ALTA

Herència Altés Lo Cometa "Ecològic"

13,60€

100% Garnatxa blanca

Coca i Fitó d'Or

21,00€

Garnatxa blanca i Macabe

D.O. EMPORDÀ

Quinze Roures

17,80€

Garnatxa gris i Garnatxa blanca

D.O.Q. PRIORAT

Mas d'en Compte 22,00€
Garnatxa blanca, Picapoll, Xarel·lo i Macabeu

D.O. SOMONTANO

Sommos Colección Gewürztraminer 17,90€
100% Gewürztraminer

D.O. MALLORCA

Quibia 19,80€
Callet i Pansa blanca

D.O. RUEDA

Descomunal 13,00€
100% Verdejo

Javier Sanz 16,90€
100% Verdejo

D.O. RÍAS BAIXAS

Coral do Mar 15,50€
100% Albarinyo

Pazo de Señorans 21,00€
100% Albarinyo

D.O. MONTERREI

Alma de Blanco 14,00€
100% Godello

O Luar do Sil 18,00€
100% Godello

D.O. CA. RIOJA

Anahí 14,80€
Malvasia, Sauvignon Blanc i Tempranillo Blanc

Remírez de Ganuza 28,00€
Viura, Malvasía i Garnatxa blanca

VINS INTERNACIONALS

Villa Wolf Gewürztraminer - Alemania 16,80€
100% Gewürztraminer

Dr. Loosen Riesling Slate - Alemania 18,00€
100% Riesling

Preus amb IVA inclòs

TINTOS

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Vi del Banya 15,40€

Celler Matallonga - Fulleda

Ull de Llebre i Merlot

Petit Saó Negre "Ecològic" 16,00€

Celler Mas Blanch i Jové -

La Pobla de Cérvoles

Ull de llebre, Garnatxa i Cabernet Sauvignon

Gínjol 18,50€

Celler Antoni Giribet - Preixana

100% Sirà

Siós Cau del Gat 19,50€

Celler Costers del Sió - Balaguer

Sirà i Garnatxa

Comalats Cuprum Reserva "Ecològic" 19,50€

Comalats - L'Ametlla de Segarra

100% Cabernet Sauvignon

Cérvoles 27,00€

Celler Cérvoles - La Póbla de Cérvoles

Ull de llebre, Cabernet sauvignon, Garnatxa i Merlot

Torres Purgatori 33,50€

Celler Torres - Juneda

Carinyena, Garnatxa i Sirà

Thalarn 35,00€

Celler Castell d'Encús - Talarn

100% Sirà

VI DE LLEIDA

La Gravera Vi Natural "Ecològic" 17,60€

Celler La Gravera - Alfarràs

100% Garnatxa

D.O. CONCA DE BARBERÀ

Viern 22,00€

Garnatxa, Carinyena, Cabernet i Sirà

D.O. TERRA ALTA

Lafou El Sender 18,00€
Garnatxa, Sirà i Morenillo

Herència Altés La Pilosa 20,00€
100% Garnatxa Peluda

D.O. MONTSANT

Dido "La Universal" 21,00€
Garnatxa, Merlot, Cabernet Sauvignon i Sirà

D.O.Q. PRIORAT

Nita 19,60€
Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon i Sirà

Cims de Porrera Vi de Vila 23,00€
Carinyena i Garnatxa

Embruix "Vall Llach" 26,00€
Garnatxa, Carinyena, Cabernet sauvignon, Sirà i Merlot

D.O.CA. RIOJA

Gómez Cruzado Crianza 17,00€
Tempranillo i Garnatxa

Cuvée de Sierra Cantabria 18,00€
100% Tempranillo

Malpuesto 32,00€
100% Tempranillo

D.O. RIBERA DEL DUERO

Fuentespina 3 meses roble 14,00€ 2,50€
100% Tempranillo

Pruno 17,00€
Tempranillo i Cabernet Sauvignon

Arzuaga Crianza 25,00€
Tempranillo, Cabernet sauvignon i Merlot

Preludio de Sei Solo 31,00€
100% Tempranillo

Francisco Barona 32,00€
Tempranillo, Garnatxa i Albillo

PSI 39,00€
100% Tempranillo

VINS INTERNACIONALS

Remoissenet Bourgogne Pinot Noir 25,00€
100% Pinot Noir

ROSADOS

Sols X 17,00€

Vi de Lleida

100% Ull de Llebre

Cristiari 18,00€

D.O.Ca. Rioja

Cabernet Sauvignon i Merlot

Chivite Las Fincas Rosé 19,50€

I.G.P. Las 3 Riberas

Garnatxa i Tempranillo

ESPUMOSOS

D.O. CAVA

Masia d'Or - Martí Serdà 14,00€

Macabeu, Parellada i Xarel.lo

Rimarts Brut Nature Reserva 24 18,00€

Macabeu, Parellada i Xarel.lo

Mirgin Reserva Brut Nature 20,00€

Xarel.lo, Macabeu i Parellada

Agustí Torelló Mata Gran Reserva Brut Nature 23,00€

Macabeu, Parellada i Xarel.lo

Juvé & Camps Millésimé 29,00€

100% Chardonnay

D.O. CONCA DEL RIU ANOIA

Raventós i Blanc de la Finca 26,00€

Xarel.lo, Parellada, Macabeu, Chardonnay i Pinot noir

CORPINNAT

Llopart Leopardi Gran Reserva Vintage "Ecològic" 29,50€

Macabeu, Xarel.lo, Parellada i Chardonnay

A.O.C. CHAMPAGNE

André Clouet Brut Grande Réserve 36,00€

100% Pinot Noir

Louis Roederer Brut Premier 50,00€

Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier

