

P R I M E R S	TÍPIC DE LLEIDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caragols a la llaua (suplem. 4 €)</li> </ul>
	AMANIDES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amanida de formatge de cabra, pipes, panses i vinagreta de mel i romaní</li> <li>• Amanida d'enciams variats, crostons, carxofes i sardines marinades</li> <li>• Amanida d'espínacs amb pera caramelitzada, formatge blau, raïm i vinagreta de maduixa</li> <li>• Cabdells a la brasa amb brie, codony i vinagreta de verdures</li> </ul>
	CULLERA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vichyssoise freda amb oli de taronja</li> <li>• Sopa de ceba al Xerès amb cruixent de pa amb formatge Emmental suís</li> </ul>
	CAPRICIS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carpaccio de bou, vinagreta de mostassa i encenalls de formatge parmesà</li> <li>• Porros a la brasa amb formatge parmesà, pernil de Terol, avellanes i salsa romesco</li> <li>• Albergínies farcides de rostit de carn i un lit de crema de ceps</li> <li>• Ous estrellats amb pernil de Terol i cibulet</li> <li>• Risotto:                     <ul style="list-style-type: none"> <li>Bolets amb cruixent de parmesà – Espínacs amb panses –</li> <li>Porros amb gambes – Verdures de l'horta</li> </ul> </li> </ul>
PASTA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Canelons de capó amb beixamel de ceps</li> <li>• Tallarins o macarrons:                     <ul style="list-style-type: none"> <li>Pesto – Carbonara – Bolonyesa – Rocafort amb bolets</li> </ul> </li> </ul>	

S E G O N S	PAELLES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fideuà de Marisc (suplem. 3 €)</li> <li>• Fideuà de bacallà (suplem. 3 €)</li> <li>• Fideuà negra (suplem. 3 €)</li> <li>• Paella de Marisc (mín. 2 pax) (suplem. 3 €)</li> <li>• Paella de bacallà (mín. 2 pax) (suplem. 3 €)</li> <li>• Paella negra (mín. 2 pax) (suplem. 3 €)</li> <li>• Paella de carn i caragols (mín. 2 pax) (suplem. 3 €)</li> </ul>
	PEIXOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sèpia a la brasa (suplem. 4 €)</li> <li>• Salmó a la papillote a la brasa</li> <li>• Orada a la brasa</li> <li>• Llobarro a la brasa</li> <li>• Lluç de palangre a la brasa (amb salsa a l'òrio o sense)</li> </ul>
	CARNS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuixa de pollastre a la brasa</li> <li>• Xai de Lleida a la brasa</li> <li>• ½ espatlla de xai (cuit a baixa temperatura) a la brasa (suplem. 6 €)</li> <li>• Llonganissa o botifarra negra casolana a la brasa</li> <li>• Costella de porc (cuita a baixa temperatura) a la brasa</li> <li>• Galta de porc (cuita a baixa temperatura) a la brasa</li> <li>• Mans de porc a la brasa amb all-i-oli</li> <li>• Bistec de bou madurat (culata de cuixa) a la brasa</li> <li>• Entrecot de Bou madurat (aprox. 250 gr) a la brasa (suplem. 8€)</li> <li>• Costella de vedella (cuita a baixa temperatura) amb salsa tximitxurri a la brasa</li> </ul>