

MENÚ DIARI / MENÚ DIARIO

Paté de la casa / *Paté casero*

Amanida variada / *Ensalada variada*

Escalivada tèbia al Callu / *Escalivada tibia al Callu*

Vianda (escudella) / *Vianda (escudella)*

Sopa de brou / *Sopa de caldo*

Crema de verdures / *Crema de verduras*

Carn de corder a la brasa / *Carne de cordero a la brasa*

Pollastre a la brasa / *Pollo a la brasa*

Bistec de vedella / *Bistec de ternera*

Estofat de poltre / *Estofado de potro*

Truita de riu / *Trucha*

Llonganissa a la brasa / *Longaniza a la brasa*

Conill amb alloli / *Conejo con alioli*

Mel i mató · Crema de llimona · Flan · Gelat · Fruita del temps · Iogurt

Requesón con miel · Crema de limón · Flan · Helado · Fruta del tiempo · Yogur

Pa i vi

Pan y vino

17,50 € IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO

MENÚ ROMÀNIC / MENÚ ROMÁNICO

Escalivada al callu amb filet de tonyina (pebrot, albergínia, ceba i tomàquet)
/ Escalivada al callu con ventresca de atún (pimiento, berenjena, cebolla y tomate)

Vianda (escudella) / *Vianda (escudella)*

(pasta, arròs, mongetes, cigrons, verdures, gallina, botifarra...)

/ (pasta, arroz, judias, garbanzos, verduras, gallina, butifarra...)

Carpaccio de bou amb encenalls de formatge parmesà

/ Carpaccio de buey con virutas de queso parmesano

Amanida Callu (formatge de cabra, panses, meló, tomàquet, enciam, esca-
rola) / *Ensalada Callu (queso de cabra, pasas, melón, tomate, lechuga, escarola)*

Entrecot de vedella amb guarnició / *Entrecot de ternera con guarnición*

Carn de corder a la brasa amb guarnició

/ Carne de cordero a la brasa con guarnición

Magret d'ànec amb salsa de nabius / *Magret de pato con salsa de arándanos*

Civet de senglar / *Civet de jabali*

• POSTRES CASOLANES / POSTRES CASEROS •

Flan de formatge amb salsa de gerds

/ Flan de queso con salsa de frambuesa

Crema de llimona / *Crema de limón*

Xarrup de gerds / *Sorbete de frambuesa*

Gelat de vainilla de Papantla / *Helado de vainilla de Papantla*

Vi Raimat Clos Abadia DO. Costers del Segre

Pa i aigua inclosos / *pan y agua incluidos*

31,90 € IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO

PER COMENÇAR / PARA COMENZAR

Paté casolà <i>Paté casero</i>	9,00 €
Fole de canard <i>Fole de canard</i>	15,50 €
Pernil ibèric <i>Jamón ibérico</i>	15,50 €

ENTRANTS FREDS / ENTRANTES FRÍOS

Amanida variada <i>Ensalada variada</i>	8,00 €
Amanida tèbia de pedrers d'ànec confitats <i>Ensalada tibia de mollejas de pato confitadas</i>	11,00 €
Amanida "Caliu" (enciams variats, meló, formatge de cabra i panses) <i>Ensalada "Caliu" (lechugas variadas, melón, queso de cabra y pasas)</i>	10,00 €
Escalivada tèbia al Caliu (pebrot, albergínia, ceba i tomàquet) <i>Escalivada tibia al Caliu (pimiento, berenjena, cebolla y tomate)</i>	9,00 €
Escalivada tèbia al Caliu amb anxoves o filet de tonyina <i>Escalivada tibia al Caliu con anchoas o ventresca de atún</i>	12,00 €
Carpaccio de bou amb encenalls de formatge parmesà <i>Carpaccio de buey con virutas de queso parmesano</i>	9,50 €

ENTRANTS CALENTS / ENTRANTES CALIENTES

Vianda (escudella) <i>Vianda (escudella)</i>	9,00 €
Sopa de brou <i>Sopa de caldo</i>	7,00 €
Crema de verdures <i>Crema de verduras</i>	8,50 €

TORRADES / TOSTADAS

Anxoves amb escalivada <i>Anchoas con escalivada</i>	11,50 €
Ibèrics amb escalivada <i>Ibéricos con escalivada</i>	10,50 €
Filet de tonyina amb escalivada <i>Ventresca de atún con escalivada</i>	10,50 €
Salmó fumat <i>Salmón ahumado</i>	10,00 €

SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS

•• CARNS A LA BRASA / CARNES A LA BRASA ••

Carn de corder <i>Cordero</i>	13,75 €
Pollastre <i>Pollo</i>	9,50 €
Conill amb alloli <i>Conejo con allioli</i>	9,50 €
Llonganissa (botifarra) <i>Longaniza (butifarra)</i>	8,50 €
Botifarra negra <i>Morcilla</i>	7,50 €
Filet de vedella <i>Solomillo de ternera</i>	19,00 €
Entrecot de vedella <i>Entrecot de ternera</i>	17,50 €
Entrecot de vedella al rocafort <i>Entrecot de ternera al roquefort</i>	19,00 €
Bistec de vedella <i>Bistec de ternera</i>	9,00 €

•• EL PEIX / EL PESCADO ••

Truita de riu amb salsa de tàperes <i>Trucha con salsa de alcaparras</i>	9,00 €
Bacallà amb mussolina d'all gratinada <i>Bacalao con muselina de ajo gratinada</i>	17,50 €

ESPECIALITATS / ESPECIALIDADES

Civet de senglar <i>Civet de jabali</i>	14,00 €
Estofat de galtes de porc ibèric desossades (Novetat) <i>Estofado de carrilleras de cerdo ibérico deshuesadas (Novedad)</i>	15,00 €
Magret d'ànec amb salsa de nabius <i>Magret de pato con salsa de arándanos</i>	15,50 €
Espatilles de conill confitades a l'aroma dels quatre pebres (Novetat) <i>Paletillas de conejo confitadas al aroma de las cuatro pimientos (Novedad)</i>	14,00 €
Cutxa d'ànec amb compota de poma <i>Muslo de pato con compota de manzana</i>	12,00 €
Pollastre de corral amb bolets <i>Pollo de corral con setas</i>	14,50 €
Entrecot de poltre de la nostra ramaderia (Carn amb poc greix i molta quantitat de ferro i vitamina B) <i>Entrecot de potro de nuestra ganaderia (Carne con poca grasa y mucha cantidad de hierro y vitamina B)</i>	19,50 €
Pa	0,90 €
Pan	1,40 €
Pa torrat	2,00 €
Pan tostado	1,40 €
Pa torrat amb tomata	2,00 €
Pan tostado con tomate	2,00 €

IVA. 10% INCLÒS / IVA. 10% INCLUIDO

• Consulteu amb els cambrers per qualsevol al·lèrgia alimentària.
• Consultar con los camareros para cualquier alergia alimentaria.

POSTRES CASOLANES / POSTRES CASEROS

Flam de formatge amb coullis de gerds <i>Flan de queso con coullis de frambuesa</i>	6,00 €
Crema de llimona <i>Crema de limón</i>	5,50 €
Flam d'ou <i>Flan de huevo</i>	4,50 €
Compota de poma amb nata i sèsam <i>Compota de manzana con nata y sésamo</i>	4,50 €
Prunes al licor <i>Cruelas al licor</i>	5,00 €

• . GELATS / HELADOS . •

Vainilla de Papantla <i>Vainilla de Papantla</i>	4,50 €
Xocolata (Grau de cacau del 72%) <i>Chocolate (Grado de cacao del 72%)</i>	4,50 €
Torró d'avellanes d'Agramunt <i>Turrón de avellanas de Agramunt</i>	4,50 €

• . XARRUPS / SORBETES . •

Llimona de Gandia <i>Limón de Gandia</i>	5,00 €
Mandarina de Sóller <i>Mandarina de Sóller</i>	5,00 €
Gerds amb mermelada casolana <i>Frambuesa con mermelada casera</i>	5,00 €
Nata amb nous i mel <i>Nata con nueces y miel</i>	5,00 €
Suc de taronja natural <i>Zumo de naranja natural</i>	5,00 €
Fruita del temps <i>Fruita del tiempo</i>	2,75 €
Postres de músic (fruita seca) <i>Postre de músico (frutos secos)</i>	4,00 €
Mel i mató <i>Miel y requesón</i>	5,00 €
Formatge de cabra semicurat de la Vall de Boi <i>Queso de cabra semicurado del Valle de Boi</i>	6,00 €