

DAILY MENU / MENU DU JOUR

Home pate / *Accueil pâté* / Paté de la casa

Mixed salad / *Salade mixte* / Amanida variada

Escalivada warm ember / *Escalivada braise chaude* / Escalivada tèbia al callu

Meat (soup) / *Viande (soupe)* / Vianda (escudella)

Soup broth / *Bouillon de soupe* / Sopa de brou

Vegetable soup / *soupe de légumes* / Crema de verdures

Grilled chicken / *Poulet grillé* / Pollastre a la brasa

Beef steak / *Steak de boeuf* / Bistec de vedella

Braised colt / *Colt braisé* / Estofat de poltre

Trout / *Truite* / Truita de riu

Grilled sausage / *Saucisse grillée* / Botifarra a la brasa

Rabbit with garlic / *Lapin à l'ail* / Conill amb alloli

Grilled lamb / *Cotelettes d'agneau a la braise* / Carn de xai a la brasa

Curd and honey · Lemon cream · Custard · Fresh fruit · Ice Cream · Yogurt

Miel et lait caillé · Crème de citron · Flan · Fruits · Glaces · Yogourt

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

Bread and wine / *Pain et du vin* / Pa i vi

17,50 € VAT INCLUDED / *TVA INCLUS* / IVA INCLÒS

ROMANIC MENU / MENU ROMANIC

Grilled vegetables with barbecued tuna steak
(pepper, eggplant, onion and tomato) *Vianda (soup)*

Légumes grillés au barbecue avec steak de thon
(*poivron, l'aubergine, l'oignon et tomate*) *Vianda (soupe)*

Escalivada al callu amb filet de tonyina
(pebrot, albergínia, ceba i tomàquet) *Vianda (escudella)*

Soup (pasta, rice, beans, chickpeas, vegetables, chicken, sausage...)

Soupe (pâtes, riz, haricots, pois chiches, légumes, poulet, saucisses...)

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

Beef carpaccio with parmesan shavings

Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan

Carpaccio de bou amb encenalls de formatge parmesà

Callu salad (goat cheese, grapes, melon, tomato, lettuce, endive)

Callu salade (fromage de chèvre, raisins, melon, tomate, laitue, endive)

Amanida Callu (formatge de cabra, panses, meló, tomàquet, enciam, escarola)

Sirloin steak with garnish / *Bifteck de surlonge avec garniture*

/ Entrecot de vedella amb guarnició

Grilled lamb with garnish / *Agneau grillé avec garniture*

/ Carn de xai a la brasa amb guarnició

Duck breast with cranberry sauce / *Magret de canard avec sauce aux*

canneberges / Magret d'ànec amb salsa de nabius

Wild boar stew / *Civet de sanglier* / Civet de senglar

• • DESSERTS / *DESSERTS* / POSTRES CASOLANES • •

Flan Cheesecake with raspberry sauce / *Flan au fromage avec de la sauce*

à la framboise / Flam de formatge amb salsa de gerds

Lemon cream / *La crème de citron* / Crema de llimona

Raspberry sorbet / *Sorbet framboise* / Xarrup de gerds

Papantla vanilla ice cream / *Papantla crème glacée à la vanille*

/ Gelat de vainilla de Papantla

Vi Raimat Clos Abadia DO. Costers del Segre

Bread and water included / *Pain et eau inclus* / Pa i aigua inclosos

31,90 € VAT INCLUDED / *TVA INCLUS* / IVA INCLÒS

FOR STARTERS / POUR COMMENCER

Home-made paté / <i>Pâte maison</i> / Paté casero	9,00 €
Foie de canard / <i>Foie de canard</i> / Foie de canard	15,50 €
Cured ham / <i>Jambon</i> / Pernil ibéric	15,50 €

COLD STARTERS / ENTRÉES FROIDES

Mixed salad / <i>Salade variée</i> / Amanida variada	8,00 €
Warm salad of duck confit gizzards <i>Salade tiède de gésiers de canard confits</i> Amanida tèbia de pedrers d'ànec confitats	11,00 €
Salad "El Callu" (salad, melon, goat cheese, raisins) <i>Salade Callu (laitue, melon, fromage de chèvre assortis et les raisins secs)</i> Amanida "Callu" (enciams variats, meló, formatge de cabra i panses)	10,00 €
Barbecued warm aubergine (pepper, eggplant, onion and tomato) <i>Aubergine grillée chaude (poivron, l'aubergine, l'oignon et la tomate)</i> Escalivada tèbia al Callu (pebrot, albergínia, ceba i tomàquet)	9,00 €
Escalivada grilled vegetables with anchovies or tuna Escalivada bifteck grillé chaud avec anchois ou le thon Escalivada tèbia al Callu amb anxoves o filet de tonyina	12,00 €
Beef carpaccio with parmesan shavings <i>Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan</i> Carpaccio de bou amb encenalls de formatge parmesà	9,50 €

HOT STARTERS / ENTRÉES CHAUDES

Noodle soup with meat and vegetables <i>Soupe de montagne</i> / Vianda	9,00 €
Stock soup <i>Bouillon</i> / Sopa de brou	7,00 €
Green vegetable cream <i>Crème de légumes</i> / Crema de verdures	8,50 €

TOAST / TOAST

Anchovies with roasted vegetables <i>Anchois avec légumes grillés</i> / Anxoves amb escalivada	11,50 €
Iberian pork with roasted vegetables <i>Porc ibérique avec des légumes rôtis</i> / Ibèrics amb escalivada	10,50 €
Tuna steak with grilled vegetables <i>Steak de thon aux légumes grillés</i> / Filet de tonyina amb escalivada	10,50 €
Smoked Salmon <i>Saumon fumé</i> / Salmó fumat	10,00 €

MAIN DISHES / PLATS

• GRILLED MEAT / GRILLADES •

Grilled lamb <i>Cotelettes d'agneau à la braise</i> / Carn de xai a la brasa	13,75 €
Grilled chicken <i>Poulet à la braise</i> / Pollastre a la brasa	9,50 €
Rabbit with garlic mayonnaise <i>Lapin à l'ail</i> / Conill a l'allioli	9,50 €
Sausage <i>Saucisse</i> / Llonganissa (botifarra)	8,50 €
Black sausage <i>Boudin noir</i> / Botifarra negra	7,50 €
Sirloin steak <i>Contrefilet</i> / Filet de vedella	19,00 €
Grilled veal steak <i>Entrecôte de veau à la braise</i> / Entrecot de vedella a la brasa	17,50 €
Grilled veal steak with Roquefort cheese <i>Entrecôte au roquefort</i> / Entrecot al rocafort	19,00 €
Veal steak / <i>Steak de veau</i> / Bistec de vedella	9,00 €

• FISH / POISSON •

River trout with caper sauce <i>Truites à la sauce de câpres</i> / Truita de riu amb salsa de tàperes	9,00 €
Cod au gratin with garlic cream <i>Morue gratinée à la mousseline d'ail</i> Bacallà gratinat amb mussolina d'all	17,50 €

SUGGESTIONS / SUGGERIMENTS

Braised wild boar <i>Civet de sanglier</i> / Civet de senglar	14,00 €
Braised pork cheeks pitted (New) <i>Joues de porc braisé dénoyautées (Nouveau)</i> Estofat de galtes de porc ibèric desossades (Novetat)	15,00 €
Duck breast with mulberry gravy <i>Magret de canard à la sauce d'airelles</i> Magret d'ànec amb salsa de nabius	15,50 €
Shoulders rabbit confit aroma of four peppers (New) <i>Épaules de lapin confit arôme de quatre poivrons (Nouveau)</i> Espatilles de conill confitades a l'aroma dels quatre pebres (Novetat)	14,00 €
Duck leg with apple compote (New) <i>Cuisse de canard avec compote de pommes (Nouveau)</i> Cuxa d'ànec amb compota de poma (Novetat)	12,00 €
Chicken with mushrooms <i>Poulet aux champignons</i> / Pollastre de corral amb bolets	14,50 €
Sirloin cut our livestock (beef with little fat and a large quantity of iron and vitamin B) <i>Côte surlonge notre élevage (boeuf avec peu de graisse et une grande quantité de fer et de la vitamine B)</i> Entrecot de poltre de la nostra ramaderia (Carn amb poc greix i molta quantitat de ferro i vitamina B)	19,50 €
Bread / <i>Pain</i> / Pa	0,90 €
Toasted bread / <i>Pain grillé</i> / Pa torrat	1,40 €
Toasted bread with tomato dressing <i>Pain grillé avec tomates</i> / Pa torrat amb tomata	2,00 €

I.V.A. 10% INCLUDED / IVA. 10% INCLUS / IVA. 10% INCLÓS

• Consultez avec les cambriers per qualsevol al·lèrgia alimentària.
• Consultar con los camareros para cualquier alergia alimentaria.

DESSERTS / POSTRES

Flan Cheesecake with raspberry coulis <i>Flan au fromage avec coulis de framboise</i> Flam de formatge amb coulis de gerds	6,00 €
Lemon cream / <i>La crème de citron</i> / Crema de llimona	5,50 €
Egg custard / <i>Crème aux œufs</i> / Flam d'ou	4,50 €
Apple compote with whipped cream and sesame <i>Compote de pommes avec de la crème fouettée et de sésame</i> Compota de poma amb nata i sèsam	4,50 €
Plum with liqueur / <i>Prunes avec liqueur</i> / Prunes al licor	5,00 €

• . ICE CREAM / CRÈME GLACÉE . •

Vanilla Papantla / <i>Vanille Papantla</i> / Vainilla de Papantla	4,50 €
Chocolate (72% cocoa) <i>Chocolat (72% de cacao Grau)</i> / Xocolata (Grau de cacau del 72%)	4,50 €
Hazelnut Nougat from Agramunt <i>Noisette Nougat Agramunt</i> / Torró d'avellanes d'Agramunt	4,50 €

• . SORBETS / SORBETS . •

Gandia lemon / <i>Lemon Gandia</i> / Llimona de Gandia	5,00 €
Mandarina de Sóller / <i>Mandarina de Sóller</i> / Mandarina de Sóller	5,00 €
Homemade raspberry jam <i>Homemade confiture de framboise</i> / Gerds amb melmelada casolana	5,00 €
Cream with walnuts and honey <i>Crème aux noix et au miel</i> / Nata amb nous i mel	5,00 €
Orange juice / <i>Jus d'orange</i> / Suc de taronja natural	5,00 €
Fresh fruit / <i>Frais fruits</i> / Fruita del temps	2,75 €
Musician desserts (nuts) <i>Desserts musiciens (noix)</i> / Postres de músic (fruita seca)	4,00 €
And honey / <i>Fromage et miel</i> / Mel i mató	5,00 €
Semi-cured sheep cheese from Vall de Boi <i>Fromage de brebis de semi-durci de la Vall de Boi</i> Formatge d'ovella semicurat de la Vall de Boi	6,00 €