

● **PER COMPARTIR** ●

XOLÍS de CASA BETA · "Xolís" de Casa Beta _____	17 €
CROQUETES de CEPS i FOIE GRAS · Croquetas de Boletus y foie gras _____	3€ u.
PERNIL Ibèric JOSELITO · Jamón Ibérico JOSELITO _____	19 €
FETGE d'ÀNEC Micuit · Foie Gras de pato micuit _____	14 €

● **PER COMENÇAR DE LA MILLOR MANERA** ●

<b>CREMA</b> de CEPS amb OU a baixa temperatura * _____	10 €
Crema de Boletus con huevo a baja temperatura	
<b>CANALÓ</b> de BRANDADA de BACALLÀ amb Pebrot Escalivat i Formatge * _____	12,50 €
Canelón de brandada de bacalao con pimiento escalivado y queso	
<b>COCA</b> de CEPS i LLAGOSTINS amb ceba caramelitzada * _____	12 €
Coca de boletus y langostinos con cebolla caramelizada	
<b>CARAGOLS</b> a la Cassola amb COSTELLA de Tocino * _____	12,50 €
Caracoles a la cazuela con costilla de cerdo	
<b>TONYINA</b> marinada amb Crema de CÍTRICS i VERDURETES * _____	12 €
Atún marinado con crema de cítricos y verduritas	
<b>FARCELL</b> d'ÀNEC Confitat amb crema de FOIE i Oli de TÒFONA * _____	12,50 €
"Ravioli" de Pato confitado con foie gras y aceite de trufa	
<b>CARPACCIO</b> de CÈRVOL amb FRUITS Vermells, xarop d'avet i Gelat de MOSTASSA _____	14 €
Carpaccio de ciervo con frutos rojos, jarabe de abeto y helado de mostaza <small>Supl. MP/PC 4 €</small>	
<b>LLAMÀNTOL</b> amb Cremós de TOMATA i gelat d'ALLIOLI _____	21 €
Bogavante con cremoso de tomate y helado de alioli <small>Supl. MP/PC 9 €</small>	
<b>TÀRTAR</b> de TRUITA de RIU de Sillero de Tavascan _____	14 €
Tartar de Trucha de Tavascan <small>Supl. MP/PC 4 €</small>	

Els plats marcat amb \* estan inclosos en la MP o PC dels clients allotjats a l'hotel /  
Los platos marcados con \* estan incluidos en la MP o PC de los clientes alojados en el hotel

Els nostres plats poden contenir al·lèrgens o traces d'al·lèrgens.  
Si us plau, si desitgeu informació sobre els ingredients dels nostres plats, consulteu amb el nostre personal de sala.

● **CARNS DEL PAÍS I ALGÚN PEIX DE LA COSTA I DE TERRA ENDINS** ●

**JARRET** de POLTRE de casa Boté rostit amb CEBA\* \_\_\_\_\_ **12 €**  
Codillo de potro de casa Boté asado con cebolla

**COSTELLAM** de CORDER rostit amb MEL, ROMANÍ i CARBASSA\* \_\_\_\_\_ **16 €**  
Costillar de cordero asado con miel y romero

El nostre **MAR I MUNTANYA** de CALAMAR i MORRO i ORELLA de porc\* \_\_\_\_\_ **12 €**  
Nuestro Mar y montaña de Calamar i de morro y oreja de cerdo

**A LA GRAELLA** Corder/o/Llangonissa/o/Bistec\* \_\_\_\_\_ **12 €**  
Cordero/o/Longaniza/o/Bistec a la parrilla

**BACALLÀ** a la "BISCAÏNA"\* \_\_\_\_\_ **16 €**  
Bacalao a la "Vizcaína"

**CIVET** de CAÇA del país amb Xocolata i POMA\* \_\_\_\_\_ **14 €**  
Civet de caza del país con chocolate y manzana

**LLOM** de CORDER de Xisqueta al forn amb PATATES Trufades\* \_\_\_\_\_ **14,50 €**  
Lomo de cordero de xisqueta al horno con patatas trufadas

**FILET** de VEDELLA Eco amb Cervesa C13 i Pastís de PATATA \_\_\_\_\_ **21 €**  
Solomillo de ternera eco con cerveza C13 y pastel de patata Supl. MP/PC 9 €

**ESPATLLA** de CABRIT Confitada al Forn a les 8 hores \_\_\_\_\_ **21 €**  
Paletillade Cabrito confitada al Horno a las 8 horas Supl. MP/PC 9 €

**TÀRTAR** de filet de POLTRE Eco amb LAGAVULIN \_\_\_\_\_ **21 €**  
Tártar de Solomillo de Potro eco con Lagavulin Supl. MP/PC 9 €

**LLEBRE** de Caça a la Royale \_\_\_\_\_ **22 €**  
Liebre de caza a la royale Supl. MP/PC 10 €

● **ELS ARROSSOS DE TOTA LA VIDA (MIN.2 PERSONAS)** ●

**ARRÒS** Pepe Pla de CARRERETES, FESOLS i CONFITAT \_\_\_\_\_ **18,50 €**  
Arroz Pepe Pla de Senderuelas, alubias y confit Supl. MP/PC 6,50 €

**ARRÒS** de CEPS i MORRO i ORELLA de Porc \_\_\_\_\_ **18,50 €**  
Arroz de Ceps y Morro y Oreja de cerdo Supl. MP/PC 6,50 €

• LES POSTRES •

**TIRABUIXÓ** Gelat de PINYA COLADA\* \_\_\_\_\_ 6'50 €  
Tirabuzón helado de Piña Colada

Cremós de **XOCOLATA** amb confitura de TOMATA, pa i oli\* \_\_\_\_\_ 6'50 €  
Cremoso de chocolate con mermelada de tomate, pan y aceite

**MEL i MATÓ** amb gelat de NOUS de SORRE\* \_\_\_\_\_ 6'50 €  
Requesón con miel y helado de nueces de Sorre

El nostre **CHEESECAKE** amb confitura de MADUIXA\* \_\_\_\_\_ 6'50 €  
Nuestro Cheesecake con confitura de Fresa

**MOUSSE** de LLIMONA Àcida\* \_\_\_\_\_ 6'50 €  
Mousse de limón ácido

**FLAM**, d'OU de la casa\* \_\_\_\_\_ 6'50 €  
Flan de huevo de la casa

**L'HORT** de tardor amb gelat de PASTANAGA, MANDARINA i VI del Batlliu\* \_\_\_\_\_ 6,50 €  
El huerto de otoño con helado de zanahoria, mandarina y vino del Batlliu

Assortit de **FORMATGES** artesans del Pallars \_\_\_\_\_ 8,50 €  
Surtido de quesos artesanos del Pallars

Supl. MP/PC 4 €

IVA 10% no inclòs en el preu / IVA 10% no incluido en el precio



• VINS RECOMANATS •

Habitació 16 2016 (d.o.Costers del Segre) negre/tinto	botella 8€ · copa 3€
Salvavides 2017 (D.O. Costers del Segre)negre/tinto	botella 12€ · copa 3'50 €
Raimat Clamor (d.o.Costers del Segre) rosat/rosado	botella 8€ · copa 3€
Cuarto de l'Escala 16 (d.o.Costers del Segre) blanc/blanco	botella 8€ - copa 3€
Biu Riesling 2015 (d.o.Costers del Segre) blanc/blanco	botella 16,50€
Raventós i Blanc Brut Blanc de Blancs escumós/espumoso	botella 16 €

