

• PER COMPARTIR •

XOLÍS de CASA BETA · "Xolis" 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 •

CREMA de CEPS amb OU a baixa temperatura * _____	10 €
Crema de Boletus con huevo a baja temperatura	
TRINXAT de COL i TRUMFES amb POP i PANXETA, i maionesa de pimenton de la Vera * _____	12,50 €
"Trinchat" de col y patata con pulpo y panceta, y mayonesa de pimentón de la Vera	
CARXOFES Confitades i Farcides amb FORMATGE "KUADRAT" i i encenalls de pernil * _____	12 €
Alcachofas confitadas y rellenas de queso "Kuadrat" y virutas de jam'on	
AMANIDA de MORRO i ORELLA de porc amb vinagreta de MOSTASSA i NOUS de Sorre * _____	12,50 €
Ensalada de morro y oreja de cerdo con vinagreta de mostaza y nueces de Sorre	
TONYINA marinada amb Crema de CÍTRICS i Tàrtar de TOMATA * _____	12 €
Atún marinado con crema de cítricos y tártar de tomate	
"ENTREPÀ" de POLLASTRE de corral amb Formatge de TUPÍ i CURRI * _____	12,50 €
"Bocadillo" de pollo de corral con queso de Tupí y curry	
LLAMÀNTOL amb Cremós de TOMATA i gelat suau d'ALLIOLI _____	21 €
Bogavante con cremoso de tomate y helado de alioli	
	Supl. MP/PC 9 €
TÀRTAR de TRUITA de RIU de Sillero de Tavascan _____	21 €
Tartar de Trucha de Tavascan	
	Supl. MP/PC 4 €

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

COSTELLAM de CORDER rostit amb MEL, ROMANÍ i PATATA * 14,50 €
Costillar de cordero asado con miel, romero y patata

LLOM de CORDER de Xisqueta al forn amb CARBASSA * 14,50 €
Lomo de cordero asado al horno con calabaza

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 confiat amb CALÇOTS i ROMESCO * 16 €
Bacalao confitado con "calçots" y romesco

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

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 Forns a les 8 hores 21 €
Paletillade Cabrito confitada al Horno a las 8 horas Supl. MP/PC 9 €

TÀRTAR de filet de POLTRE eco de casa Boté amb gelat de MOSTASSA 21 €
Tártar de Solomillo de Potro eco con helado de mostaza 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

ARRÒS de CEPS i MORRO i ORELLA de Porc 18,50 €
Arroz de Ceps y Morro y Oreja de cerdo

• 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

CAPUCCINO SOAP _____ 6,50 €
Capuccino soap

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 €

