

• **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** •

VICHYSOISE freda amb VERDURETES * _____	10 €
Vichyssoise fría con verduritas	
COCA d'ESCALIVADA i SARDINA fumada amb FORMATGE fresc * _____	12 €
Coca de escalibada y sardina ahumada con queso fresco	
CANALONS de CUA de VEDELLA amb beixamel Trufada i fons de carn * _____	12,50 €
Canelones de rabo de ternera con bechamel trufada y fondo de carne	
CARPACCIO de LLAGOSTINS amb gelat de PA amb TOMATA * i maionesa de marisc _____	12,50 €
Carpaccio de langostinos con helado de pan con tomate y mayonesa de marisco	
TONYINA marinada amb Crema de CÍTRICS i Tàrtar de TOMATA * _____	12 €
Atún marinado con crema de cítricos y tártar de tomate	
FILETS de TRUITA de RIU marinada amb picada de CEPS i PINYONS * _____	12 €
Filetes de trucha marinada con picada de boletus y piñones	
TÀRTAR de TRUITA de RIU de Sillero de Tavascan _____	14 €
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.

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

● **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 BOLETS amb pèsols i botifarra negra* _____ **13,50 €**
Nuestro Mar y montaña de Calamar y setas con guisantes y butifarra negra

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

BACALLÀ confiatat amb ROSSEJAT i allioli suau* _____ **16 €**
Bacalao confitado con "rossejat" y alioli suave

MORRO i ORELLA amb parmentier de PATATA i PIMENTÓN de la VERA* _____ **14 €**
Morro y oja con parmentier de patata y pimentón de la Vera

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 €**
Paletilla de 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 €

● **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

"PETIT SUISE" gelat amb FRUITES del BOSC* _____ 6'50 €
"Petit suisse" helado con frutas del bosque

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

Galeta **"OREO"** gelada, amb gelat de STRACCIATELLA i festucs* _____ 6'50 €
Galleta "Oreo" helada, con helado de stracciatella y pistachos

CAPUCCINO SOAP* _____ 6,50 €
Capuccino soap

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

CAVIAR de XOCOLATA amb Crema de MARACUIÀ i gelat de MANGO* _____ 6,50 €
Caviar de chocolate con crema de maracuyà y helado de mango

Assortit de **FORMATGES** artesans del Pallars _____ 9,50 €
Surtido de quesos artesanos del Pallars

Supl. MP/PC 3 €

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 €

