

• **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 "migas" de PA i OU escaldat * _____ Crema de boletus con migas de pan y huevo poché	10 €
TRINXAT de COL i TRUMFES amb Broqueta de POP i PAPADA * _____ Trinchat de col y patata con brocheta de pulpo y papada	12,50 €
BUNYOLS de BACALLÀ amb Allioli de TOMATA * _____ Buñuelos de bacalao con alioli de tomate	10 €
FARCELL de BOLETS amb Crema de FOIE GRAS i Oli de TÒFONA * _____ "Ravioli" de setas con crema de foie gras y aceite de trufa	12,50 €
TONYINA marinada amb POMA Osmotitzada amb LLIMA i Holandesa de WASABI * _____ Atún marinado con manzana osmotizada con lima y holandesa de wasabi	12 €
FILETS de TRUITA de RIU marinada amb picada de CEPS i PINYONS * _____ Filetes de trucha marinada con picada de boletus y piñones	12 €
TÀRTAR de TRUITA de RIU de Sillero de Tavascan _____ Tartar de Trucha de Tavascan	14 € 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, y patata

MELÓS de CORDER de Xisqueta al forn amb CARBASSA * _____ **13,50 €**
 Meloso de cordero asado al horno con calabaza

PRESA de PORC IBÈRIC amb Verduretes i salsa de RATAFIA * _____ **13,50 €**
 Presa de cerdo ibérico con verduritas y salsa de ratafia

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

BACALLÀ gratinat amb Confitura de CEBA i TOMÀQUETS escalivats * _____ **16 €**
 Bacalao gratinado con mermelada de cebolla y tomates escalivados

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

FILET de VEDELLA Eco amb Escalopí de FETGE d'ÀNEC _____ **21 €**
 Solomillo de ternera eco con escalopín de foie gras 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 MOSTASSASA _____ **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 € p.p**
 Arroz Pepe Pla de Senderuelas, alubias y confit

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

• LES POSTRES •

TIRABUIXÓ Gelat de PINYA COLADA * Tirabuzón helado de Piña Colada	6'50 €
Cremós de XOCOLATA amb confitura de TOMATA, pa i oli * Cremoso de chocolate con mermelada de tomate, pan y aceite	6'50 €
TIRAMISSÚ de Tardor (Amanita Tiramisoides) * Tiramisú de otoño (Amanita tiramisoides)	6'50 €
El nostre CHEESECAKE amb confitura de MADUIXA * Nuestro Cheesecake con confitura de Fresa	6'50 €
COCA fina de POMA amb gelat de VAINILLA * Coca fina de manzana con helado de vainilla	6'50 €
CAPUCCINO SOAP * Capuccino soap	6,50 €
FLAM, d'OU de la casa * Flan de huevo de la casa	6'50 €
CAVIAR de XOCOLATA amb Crema de MARACUIÀ i gelat de MANGO * Caviar de chocolate con crema de maracuyá y helado de mango	6,50 €
Assortit de FORMATGES artesans del Pallars Surtido de quesos artesanos del Pallars	9,50 € 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 €

