

BAR - RESTAURANT

PICA-PICA

braves amb salsa casolana	7.50€
hummus de cigrons i pebrot vermell	7.00€
olives barrejades	3.50€
provolone amb pernil salat	7.50€
xoriç vermell a la sidra	9.00€
pa de fetge Bon Rebost amb codonyat	7.50€
tomàquets secs Encantaran amd formatge burrata, dàtils, olives kalamata i pipes pelades	9.50€
pa amb tomàquet	3.50€
taula d'embotits i formatges del Pirineu	23.50€

AMANIDES

formatge de cabra, nous i panses	11.50€
+ pernil salat i torradetes	13.50€
amanida mesclum, tomàquet	
verda	10.50€
+ tonyina	12.50€
amanida mesclum, tomàquet, cogombre, pebrot i olives	
tomàquets secs Encantaran, formatge burrata, dàtils i pipes pelades	14.50€
amanida mesclum, pipes de girasol i carbassa pelades i olives Kalamata	

TORRADES

bolets amb crema de llet, parmesà i ou ferrat	14.50€
pernil salat i brie fos	12.50€
cansalada curada i ou ferrat	13.50€
tres formatges	12.50€
hummus, pebrot vermell i olives	11.50€
+ tonyina	13.50€
sobrassada, formatge de cabra i mel LLuna de mel	13.50€
pa amb tomàquet i xoris del Pirineu	12.50€
formatge, tomàquet natural a rodanxes i olives kalamata	11.50€

HAMBURGUESES

vedella eco Ribagorçana	14.50€
200gr carn ecològica de vedella, bacó, formatge, tomàquet, enciam i salsa burger casolana en pa rústic + patates fregides casolanes	
vegetariana	14.50€
llenties amb verdures i curry (vegana), formatge, tomàquet, enciam, pebrot i salsa tzatziki casolana en pa rústic + patates fregides casolanes	



EXTRES

Pa	1.50€
Salsa casolana	1.50€
Suplement hamburguesa	1.50€

CONSULTEU AL·LÈRGENS AL DEMANAR

BAR - RESTAURANT

PICOTEO

bravas con salsa casera	7.50€
hummus de garbanzos y pimiento rojo	7.00€
provolone con jamón	7.50€
chorizo a la sidra	9.00€
paté con membrillo y crackers	7.50€
aceitunas variadas	3.50€
tomates secos Encantaran con queso burrata, dátiles, aceitunas Kalamata y pipas peladas	9.50€
pan con tomate	3.50€
tabla de embutidos y quesos del Pirineo	23.50€

ENSALADAS

queso de cabra, nueces y pasas	11.50€
+ jamón serrano y crackers	13.50€
ensalada mezclum y tomate	
verde	10.50€
+ atún	12.50€
ensalada mezclum, tomate, pepino, pimiento y aceitunas	
tomates secos Encantaran, queso burrata, dátiles y pipas peladas	14.50€
ensalada mezclum, pipas de girasol y calabaza peladas y aceitunas Kalamata	

TOSTADAS

setas con crema de leche, parmesano y huevo frito	14.50€
jamón serrano y brie	12.50€
panceta curada y huevo frito	13.50€
tres quesos	12.50€
hummus, pimiento rojo y aceitunas	11.50€
+ atún	13.50€
sobrasada, queso de cabra y miel	13.50€
pan con tomate y xorís del Pirineo	12.50€
queso, tomate natural a rodajas y aceitunas kalamata	11.50€

HAMBURGUESAS

ternera eco Ribagorçana	14.50€
200gr carne ternera, bacon, queso, tomate, lechuga y salsa burger casera en pan rústico	
+ patatas caseras	
vegetariana	14.50€
hamburguesa casera de lentejas con verduras y curry (vegana), queso, tomate, lechuga, pimiento y salsa tzatziki en pan rústico + patatas caseras	



EXTRAS

Pan	1.50€
Salsa casera	1.50€
Suplemento hamburguesa	1.50€

POSTRES

postres - desserts

pastís de formatge casolà | 6.00€

tarta de queso casera
homemade cheesecake

iogurt natural La Fageda amb nous i mel | 4.50€

yogur natural con nueces y miel
natural yoghurt with walnuts and local honey

crema catalana La Fageda | 3.50€

crema catalana La Fageda

postres de músic:

fruits secs amb mistela de Capçanes | 6.50€

frutos secos con mistela
nut selection with dessert wine

coulant de xocolata

amb gelat artesà de vainilla | 8.00€

coulant de chocolate con helado artesano de vainilla
chocolate soufflé with vanilla artisan icecream

formatges del Pirineu

amb fruits secs i codonyat | 12.50€

tabla de quesos con frutos secos y membrillo
cheese board with a nut selection and quince

gelat artesà de turró amb ratafia | 8.00€

helado artesano de turrón con ratafia (licor digestivo de hierbas)
nougat artisan icecream with ratafia (digestive herbs liqueur)

gelat artesà Sarrate amb galeta El Rosal

helado artesano - artisan icecream

1 bola 1 scoop | 4.50€

2 boles 2 scoops | 8.00€

-turró

turrón - nougat

-vainilla

vainilla - vanilla

-xocolata

chocolate - chocolate

-sorbet de llimona

limón - lemon

-nata, nous, mel

nata, nueces y miel - cream, walnuts and honey

-crema catalana

CONSULTEU AL·LÈRGENS AL DEMANAR

ESPECIALS

La disponibilitat pot variar
La disponibilidad puede variar

taula de 5 formatges del Pirineu
amb codonyat, fruits secs i torradetes | 20.50€

tabla de 5 quesos del Pirineo
con dulce de membrillo, frutos secos y tostaditas

costellam de porc Duroc (50% ibèric)
glacejat amb salsa barbacoa casolana
+ patates fregides casolanes | 18.00€

costillar de cerdo Duroc (50% ibérico)
glaseado con salsa barbacoa casera
+ patatas fritas caseras

macarrons de la casa a la bolonyesa
amb carn de vedella eco ribagorçana
+ trossets de cansalada curada i formatge | 10.50€

macarrones a la boloñesa
con carne de ternera eco ribagorzana
+ trocitos de panceta curada y queso

rotlle de pit de pollastre farcit a casa
amb pernil salat i crema de formatge
+ puré de patata casolà | 14.50€

rollo de pechuga de pollo con relleno casero
de jamón serrano y crema de queso
+ puré de patata casero

mandonguilles de vedella eco ribagorçana
amb salsa de ratafia Raiers i cruixent de nous
+ puré de patata casolà | 16.50€

albóndigas de ternera eco ribagorzana
con salsa de ratafia Raiers y crujiente de nueces
+ puré de patata casero

estofat de galta de vedella amb moniato
fet amb cervesa negra Refu (Bruno- English Stout)
+ puré casolà de coliflor | 19.50€

estofado de carrillera de ternera con moniato y nabo
con cerveza negra Refu (Bruno - English Stout)
+ puré casero de coliflor

braó de xai a baixa temperatura
+ cous-cous amb tahini i verdures | 21.50€

jarrete de cordero a baja temperatura
+ cous-cous con tahini y verduras