

BAR - RESTAURANT

## PICA-PICA

braves amb salsa casolana	8.00€
hummus de cigrons i pebrot vermell	7.00€
olives barrejades	3.50€
provolone amb pernil salat	7.50€
xoriç vermell a la sidra	9.50€
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	25.50€

## AMANIDES

formatge de cabra, nous i panses	12.50€
+ pernil salat i torraderes amanida mesclum, tomàquet	14.50€
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

NOMES PER SOPAR

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

## HAMBURGUESES

vedella eco Ribagorçana	15.50€
200gr carn ecològica de vedella, bacó, formatge, tomàquet, enciam i salsa burger casolana en pa rústic + patates fregides casolanes	
vegetariana	14.50€
llenties amb verduretes 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	8.00€
hummus de garbanzos y pimiento rojo	7.00€
provolone con jamón	7.50€
chorizo a la sidra	9.50€
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	25.50€

## ENSALADAS

queso de cabra, nueces y pasas	12.50€
+ jamón serrano y crackers	14.50€
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

SOLO PARA CENAR

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

## HAMBURGUESAS

ternera eco Ribagorçana	15.50€
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€

BAR - RESTAURANT

**TAPAS**

bravas with homemade sauce	8.00€
chickpeas and red pepper hummus	7.00€
provolone with jamón	7.50€
chorizo in cider	9.50€
paté with quince jam and crackers	7.50€
mixed olives	3.50€
sun-dried tomatoes with burrata cheese, dates, black olives from Aragón and mixed seeds	9.50€
pa amb tomàquet (tomato bread)	3.50€
Pyrenean cold meats and cheese board	25.50€

**SALADS**

goat's cheese, walnuts and raisins	12.50€
+ jamón serrano and crackers	14.50€
mixed leaves and tomato	
green	10.50€
+ tuna	12.50€
mixed leaves, tomato, red pepper, cocumber and olives	
sun-dried tomatoes with burrata cheese, dates and mixed seeds	14.50€
mixed leaves, sunflower and pumpkin seeds and Kalamata olives	

**TOASTS**

ONLY DINNER TIME

creamy mushrooms, parmesan and fried egg	14.50€
jamón serrano and brie	12.50€
panceta and fried egg	14.50€
three cheeses	12.50€
hummus, red pepper and olives	12.50€
+ tuna	14.50€
sobrassada, goat's cheese and honey	14.50€
with tomato and Pyrenean xorís (local cured sausage)	12.50€
cheese, sliced tomato and Kalamata olives	11.50€

**BURGERS**

local organic beef	15.50€
200gr organic beef, bacon, cheese, tomato, lettuce, homemade burger sauce + homemade fries	
veggie	14.50€
homemade lentils with vegetables and curry burger (vegan), cheese, tomato, lettuce, red pepper, homemade tzatziki + homemade fries	



**EXTRES**

homemade sauce	1.50€
bread	1.50€
burger extra	1.50€

## VI NEGRE

vino tinto - red wine

**Vincles** Sumarroca - Penedès | I4.50€

Ecològic i orgànic.

Ull de llebre, merlot i cabernet sauvignon

Aroma intensa i afrutada amb notes de cireres madures i gerds. Punt refrescant degut a les aromes balsàmiques d'eucaliptus.

**Blau** Can Blau - Montsant | I6.50€

Carinyena, garnatxa i syrah

Fresc i equilibrat, complexe i fruitós i impregnat de les notes del terreny. Mostra una amplitud de sabors en el pas per boca i un final fresc, especialment i lleugerament mineral.

**Almodí** Altavins - Terra Alta | I7.00€

Garnatxa peluda

Vi negre dens. Desprèn aromes de gerds, mères i fruites del bosc, amb notes de regalèssia i espècies. Agradable i carnós, és fresc a la boca. Toc final d'aromes de melmelades de fruits rojos.

**Tossudes** L'Olivera - Catalunya | I7.00€

Ecològic

Garnatxa, syrah, samsó, monastrell i trepat

Vi jove madur, amb un acurat cupatge de varietats negres, amb aromes de fruita negra i notes balsàmiques, de sotabosc i especiades.

**El presumit del Pallars** | I9.50€

Terrer de Pallars  
- Costers del Segre

Syrah i cabernet sauvignon

Vi fresc i llaminer, amb notes de fruita vermella i canyella.

**GR-I74** | I21.50€

Casa Gran del Siurana - Priorat

Garnatxa Negra, Cabernet Sauvignon, Carinyena, Syrah

En nas és intens, fresc i amb notes afrutades de fruita vermella. En boca és fresc, carnós i llaminer.

**Sangria La Sueca** | I7.50€

Democratic Wines - Penedès

Garnatxa negra i ull de llebre + cítrics

Ampolla reutilitzable vintage

En nas predomina la canyella, la taronja i el préssec. En boca és fresca, agradable i dolça, deixant un regust de vi afrutat amb tocs cítrics.

## VI BLANC

vino blanco- white wine

**Vincles** Sumarroca - Penedès | I4.50€

Ecològic i orgànic. Chardonnay.

muscat blanc, macabeu, xarel·lo i parellada

Aroma intensa i agradable. Sec, amb notes de fruita blanca i groga complementades amb aromes de flor de taronger. En boca és fresc, rodó i afrutat. Final llarg i fresc.

**Honeymoon** Parés Baltà - Penedès | I7.00€

Ecològic. Parellada

Bona intensitat aromàtica amb delicades notes florals combinades amb fruites blanques molt madures. Entrada elegant amb una acidesa equilibrada, que dona pas a una boca suau i agradable.

**Agaliu** | I8.50€

L'Olivera - Costers del Segre

Ecològic. Macabeu

Aromes de fruita blanca i cítrics. Subtil i elegant, sobresurten també notes florals, de flors blanques i flor de taronger i un punt de mel. En boca és fi i equilibrat, amb una bona acidesa que li dona persistència.

**La presumida del Pallars** | I9.50€

Terrer de Pallars

- Costers del Segre

Garnatxa blanca i macabeu

Vi afrutat i persistent.

## VI ROSAT

vino rosado - rosé wine

**Vincles** Sumarroca - Penedès | I4.50€

Ecològic i orgànic.

Ull de llebre i merlot

Aromes complexes amb notes de maduixa i gerds, amb fons de flor violeta. Destaca la boca vellutada i suau, amb notes afrutades que es mantenen al llarg del gust i del postgust. Postgust de fruites vermelles.

## CAVA

cava - sparkling white

**Cava L'Olivera Reserva** | I23.50€

L'Olivera - Costers del Segre

Ecològic. Macabeu i parellada

## SUC, TE FRED I SODA NATURAL

zumo, te fríó y soda natural - natural juice, iced tea and soda



Amb fruita natural i sucre de canya orgànic

Llima i gíngebre	3.20€
Llimona i magrana	3.20€
Taronja i maracujà	3.20€
+ un toc de ginebra Del Ter	6.50€

Destil.leries Bosch - Osona



Amb fruita natural i sense sucres afegits

Te verd de llima i gíngebre	3.20€
Te negre amb llimona	3.20€



Sucs ecològics 100% fruita fresca

Suc de raïm negre	2.50€
Suc de poma	2.50€
Suc de mandarina	2.50€
Suc de préssec i raïm	2.50€

## VERMUT



Vermut negre, rosat o blanc	3.50€
Michael Jackson (blanc i negre barrejat)	3.50€

## CERVESES DEL PIRINEU

cervezas del Pirineo - Pyrenees beers



La Pobla de Segur (Pallars Jussà)

Fura - Lager/German Pils	3.50€
ABV 4,8% IBU 16 sense gluten	
Brama -Vienna lager torrada	3.50€
33cl ABV 5% IBU 15 sense gluten	
Impala - IPA	4.50€
33cl ABV 6,2% IBU 65	
Mr Owl - APA	4.50€
33cl ABV 5,6% IBU 50	
Obaga - Brown ale	4.50€
33cl ABV 5,9% IBU 31	
Sensata - Vienna lager	3.50€
SENSE ALCOHOL ABV <0,7%	
33cl IBU 10 sense gluten	



Bossòst-Vielha (Val d'Aran)

Legzira - Blonde ale	5.50€
44cl ABV 4% IBU 20 sense gluten	
Huxley - Best Bitter	5.50€
44cl ABV 4,1% IBU 31	
20 minutos - IPA	5.50€
44cl ABV 6% IBU 53	
Bruno - English Stout	5.50€
44cl ABV 4,5% IBU 26	

## POSTRES

postres - desserts

crema catalana La Fageda crema catalana	4.50€
iogurt natural La Fageda amb nous i mel yogur natural con nueces y miel natural yoghurt with walnuts and local honey	4.50€
postres de músic: fruits secs amb mistela de Capçanes frutos secos con mistela nut selection with dessert wine	6.50€
coulant de xocolata amb gelat artesà de vainilla coulant de chocolate con helado artesano de vainilla chocolate soufflé with vanilla artisan icecream	8.00€
formatges del Pirineu amb fruits secs i codonyat tabla de quesos con frutos secos y membrillo cheese board with a nut selection and quince	12.50€
gelat artesà de turró amb ratafia helado artesano de turrón con ratafia (licor digestivo de hierbas) nougat artisan icecream with ratafia (digestive herbs liqueur)	8.00€
gelat artesà Sarrate amb galeta El Rosal helado artesano - artisan icecream	
I bola    I scoop	4.50€
2 boles    2 scoops	8.00€
-turró	turrón - nougat
-vainilla	vainilla - vanilla
-xocolata	chocolate - chocolate
-sorbet de llimona	sorbete de limón - lemon sorbet
-nata,nous,mel	nata, nueces y miel - cream, walnuts and honey
-crema catalana	crema catalana
-sorbet de gintònic	sorbete de gintonic - gin and tonic sorbet
-cassís	

**CONSULTEU AL·LÈRGENS AL DEMANAR**

## ESPECIALS

La disponibilitat pot variar  
La disponibilitat puede variar

taula de 5 formatges del Pirineu amb codonyat eco,  
fruits secs i torradetes de pa de Llesp | 19.50€

taula de 3 formatges del Pirineu | 12.50€

tabla de 3 o 5 quesos del Pirineo  
con dulce de membrillo eco, frutos secos y tostaditas de Llesp

amanida de tomàquets secs Encantaran i burrata  
mesclum, dàtils, pipes pelades i olives kalamata | 14.50€

ensalada mesclum con tomates secos encantaran, burrata, datiles,  
pipas peladas y aceitunas Kalamata

Hamburguesa de vedella eco Ribagorçana | 15.50€

200gr carn ecològica de vedella, bacó, formatge, tomàquet, enciam  
i salsa burger casolana en pa rústic  
+ patates fregides casolanes

mandonguilles de vedella eco ribagorçana  
amb salsa de ratafia Raiers i picada de nous  
+ puré de patata casolà | 17.50€

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

ossobuco de vedella eco amb salsa de tomàquet casolana  
+ carbassó i crema de formatge al pesto d'ametlles | 18.50€

osobuco de ternera eco con salsa de tomate casera  
+ calabacín y crema de queso al pesto de almendras

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

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

costellam de porc Duroc (50% ibèric)  
glacejat amb salsa barbacoa casolana  
+ patates fregides casolanes | 18.50€

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

+ PLATS DE TEMPORADA O EDICIONS LIMITADES  
+ platos de temporada o ediciones limitadas