

Almuerzo: De lunes a viernes de 13.30h a 15.30h

Cena: De lunes a sábado de 20.30h a 23.00h



LLEIDA



ENTRANTE

Copa de Vermut
Tartaleta de huevo y jamón (3,1)

PRIMEROS A ELEGIR

Timbal de rulo de cabra con escalibada y anchoa (7,4)
Nuestro salmorejo con picatostes, huevo y daditos de ibérico (1,3)
Cazuelita de legumbres con costilla y longaniza
Ensalada de granada, naranja, membrillo, nueces y cherrys (8)
*Parrillada de verduras con foie y romesco Supl.3,90€ (8)

SEGUNDO A ELEGIR

Pollo al chilindrón con chip de patata
Colita de rape en suquet de almejas y gambas (4,2,8)
Albondigas estofadas con guisantes y verduritas (1)
*Entrecote de ternera con verduritas parrilla Supl.6,20€
*Pata de pulpo con patata caliu y pimentón Supl.5,90€ (4,7)

Nuestro arroz de la semana

Arroz del señoret con pescado y marisco (4,2,14)

POSTRES CASEROS A ELEGIR

Cubick de Fruta de temporada
Nuestra naranja con salsa Suzette (7)
Crema de yogur con frutos rojos y muesli de chocolate (7,1,8)
Mousse de mango con muesli y chocolate (1,3,7)
*Nuestras croquetas de chocolate y pera Supl.3,5€ (1,7)

El Menú incluye: Agua Mineral, otras bebidas aparte
Los Platos que tienen (*) Incrementarán el precio del Menú
No se fraccionan tickets de más de 6 comensales. Solicite su recipiente take-away de ser necesario

(1.Gluten 2.Crustáceo 3.Huevo 4.Pescado 5.Cacahuete 6.Soja 7.Lácteos 8.Frutos de cáscara 9.Apio 10.Mustaza 11.Sésamo 12.Sulfitos 13.Altramuzes 14.Moluscos)



ENTRANT

Copa de Vermut
Tartaleta d'ou i pernil (3,1)

PRIMERS A TRIAR

Timbal de rulo de cabra amb escalivada i anxova (7,4)
El nostre salmorejo amb crostons, ou i daus d'ibèric (1,3)
Cassoleta de llegums amb costella i llonganissa
Amanida de granada, taronja, codonyat, nous i cherrys (8)
*Graellada de verdures amb foie i romesco Supl. 3,90€ (8)

SEGONS A TRIAR

Pollastre al chilindrón amb xips de patata
Cua de rap en suquet de cloïsses i gambes (4,2,8)
Mandonguilles estofades amb pèsols i verduretes (1)
*Entrecot de vedella amb verduretes a la graella Supl. 6,20€
*Pota de pop amb patata al caliu i pebre vermell Supl. 5,90€ (4,7)

El nostre arròs de la setmana

Arròs del senyoret amb peix i marisc (4,2,14)

POSTRES A TRIAR

Cúbic de fruita de temporada
La nostra taronja amb salsa Suzette (7)
Crema de iogurt amb fruits vermells i muesli de xocolata (7,1,8)
Mousse de mango amb muesli i xocolata (1,3,7)
*Les nostres croquetes de xocolata i pera Supl. 3,5€ (1,7)

El Menú inclou: Aigua mineral, altres begudes a part.

Els plats que tenen (*) incrementaran el preu del menú. No es fraccionen tiquets de més de 6 comensals.

Sol·liciteu el vostre envàs take-away si és necessari.

1. Gluten 2. Crustacis 3. Ou 4. Peix 5. Cacauets 6. Soja 7. Làctics 8. Fruits de closca 9. Api 10. Mostassa 11. Sèsam 12. Sulfit 13. Tramussos 14. Mol·luscs



STARTER

Vermouth cup
Egg and ham tartlet (3,1)

FIRST COURSES- CHOOSE ONE

Goat cheese log timbal with escalivada and anchovy (7,4)
Our salmorejo with croutons, egg and Iberian ham cubes (1,3)
Legume stew pot with rib and Catalan sausage
Pomegranate, orange, quince, walnut and cherry tomato salad (8)
*Vegetable barbecue with foie and romesco Supp. €3.90 (8)

MAIN COURSES- CHOOSE ONE

Chicken 'al chilindrón' with potato chips
Monkfish tail in clam and shrimp stew (4,2,8)
Braised meatballs with peas and vegetables (1)
*Beef entrecote with grilled vegetables Supp. €6.20
*Octopus leg with mashed potato (caliu) and paprika Supp. €5.90 (4,7)

Our rice of the week

Senyoret rice with fish and seafood (4,2,14)

DESSERTS- CHOOSE ONE

Seasonal fruit cube
Our orange with Suzette sauce (7)
Yogurt cream with red fruits and chocolate muesli (7,1,8)
Mango mousse with muesli and chocolate (1,3,7)
*Our chocolate and pear croquettes Supp. €3.5 (1,7)

The Menu includes: Mineral water; other drinks not included.

Dishes marked with (*) will increase the menu price.

Bills for more than 6 diners cannot be split Please request your take-away container if needed.

1. Gluten 2. Crustaceans 3. Egg 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Dairy 8. Tree nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphites 13. Lupin 14. Molluscs



ENTRÉE

Coupe de vermouth
Tartelette aux œufs et au jambon (3,1)

ENTRÉES AU CHOIX

Timbale de bûche de chèvre avec escalivada et anchois (7,4)
Notre salmorejo avec croûtons, œuf et dés de jambon ibérique (1,3)
Petite cocotte de légumes secs avec côtes et saucisse
Salade de grenade, orange, coing, noix et tomates cerises (8)
*Grillade de légumes au foie et romesco Suppl. 3,90 € (8)

PLATS AU CHOIX

Poulet à l'chilindrón avec chips de pommes de terre
Queue de lotte en ragoût de palourdes et de crevettes (4,2,8)
Boulettes de viande braisées aux petits pois et aux petits légumes (1)
*Entrecôte de bœuf aux petits légumes grillés Suppl. 6,20 €
*Patte de poulpe avec pomme de terre au feu de bois et paprika Suppl. 5,90 € (4,7)

Notre riz de la semaine

Riz du « señoiret » avec poisson et fruits de mer (4,2,14)

DESSERTS AU CHOIX

Cube de fruits de saison
Notre orange sauce Suzette (7)
Crème de yaourt aux fruits rouges et muesli au chocolat (7,1,8)
Mousse de mangue au muesli et chocolat (1,3,7)
*Nos croquettes au chocolat et à la poire Suppl. 3,5 € (1,7)

1,Gluten 2, Crustacés 3,Œuf 4, Poisson 5, Arachides 6, Soja 7, Produits laitiers 8,Fruits à coque 9, Céleri 10, Moutarde 11, Sésame 12, Sulfites 13, Lupin 14,Mollusques

