

# A la carta

## PARA EMPEZAR:

- Ensalada de tomate rosa, gamba confitada con vinagreta de pera y aguacate **12,90€**
- Dados de salmón ligeramente ahumado con manzana de Lleida y vinagreta de almendra **13,90€**
- Crema de setas con su helado y almendra tostada **10,50€**
- Caracoles al estilo l'Espurna **15,50€**
- Nuestro canelón del asado con bechamel trufada de quesos artesanos - 2 unidades **16,50€**
- Corazones de alcachofa y calçots a la brasa con gamba y panceta **18,90€**
- Cocochas de bacalao a la brasa con su "brandada" y trufa de Prades **19,50€**
- Vieiras a la brasa con salsa de kimchee y espárragos **21,50€**

## DEL MAR:

- Bacalao a la brasa con gamba, alcachofas y emulsión de ajo tostado **21,00€**
- Rodaballo a la brasa con brócoli, habas y suquet especiado **24,00€**

## DE LA TIERRA:

- Timbal de paletilla de cordero a la brasa con espumoso de patata, habas y tomate confitado **19,50€**
- Filete de ternera a la brasa con salsa de asado y vegetales de temporada **21,00€**

## NUESTROS POSTRES:

- Refrescante de piña, lima y menta **6,50€**
- Nuestro lemon pie con menta y pistachos **6,90€**
- Cremoso de vainilla, toffee y azafrán del Montsec **6,50€**
- 100% chocolate y lácteos **7,00€**
- Lingote coulant de cacao, almendra y oro **6,50€**