

Divendres

V d'Octubre de MMXVIII any de nostre Senyor i Sant Froilà.

Els primers plats a escollir.

Arròs caldós del *Delta de l'Ebre* amb bacallà d'*Islàndia*, botifarreta de perol i carxofetes.

Macarrons *Perla del Segre* al dente a l'estil el "*Padrino 1era part*" amb llesques de *Grana Padano*.

Graellada de verdures de temporada a la brasa de carbó amb oli verge, flor de sal i salsa romesco.

Patates de muntanya farcides de sobrassada de Mallorca i formatge i gratinades al forn de carbó.

Ous frescos de gallina soltera de corral amb tonyina gratinats al forn de carbó amb beixamel i *Emmental*.

Croquetots del bullit amb pernil ibèric fets a casa amb la seva amanideta.

Crema calenta de verdures de temporada amb oli d'alfàbrega, xips i llesques de *Grana-Padano*.

Mongetes blanques seques cuites a casa amb cloïsses fresques de *Les Ries Gallegues* en el seu suc.

Musclos frescos gramatge extra de *Les Ries Gallegues* a la brasa de carbó amb flor de sal, oli verge i all i oli.

Coca pastada a casa i cuita al forn de carbó amb patates, ceba dolça, botifarra de perol i mel del *Montsec*.

Lo Guardia Civil Andalusà a la brasa de carbó amb oli verge, pa torrat d'*Àger*, figues d'*Alguaire* i raïm.

Tomata rosa de *Barbastre* amb oli verge, flor de sal *Maldon*, anxoves de *Santonya* i ventresca.

Amanida tèbia de mongetes verdes amb vieres i cansalada de la panxeta de *Porc Ral d'Avinyó*.

Mesclum d'amanides de l'horta de *Balaguer* amb formatge de cabra planxat i coulis de fruites vermelles del Bosc.

Caragols a la llauna a la brasa amb faves i all i oli com feia com feia *Lo Padrí Ramon de Borges* (Supl. 10€)

Peixos, mariscs i carns fresques a escollir cuinades al forn de carbó o brasa de carbó vegetal.

Tempura *Japonesa* de llagostins i xampinyons amb soia Kikkoman i la amanideta.

Caldereta de pops frescos de *Tarragona* amb patates de muntanya, pèsols i la seva picadeta marinera.

Tac de tonyina fresca aleta groga d'*Euskal-Herria* a la brasa de carbó amb verdures fresques saltejades.

Calamarcet de platja a la planxa amb picadeta d'alls secs, julivert i la seva amanideta.

Hamburguesa *McFontblanca* 100% vedella feta a casa a la brasa de carbó, salsa especial, xips i amanideta.

Fricandó de vedella del país guisat amb cervesa *Heineken*, bolets de temporada i la seva picadeta.

Txurasco de vedella del país adobat a casa i fet a la brasa de carbó amb escalivada a la flama.

Fetge fresc de vedella ecològica fregidet amb ceba dolça, 5 pebres i brandi d'*Espanya*.

Bistec de vedella del país a la brasa de carbó amb escalivada a la flama amb oli verge i flor de sal *Maldon*.

Pollastre de corral rostit al forn de carbó amb cítrics, herbes aromàtiques del *Montsec* i el seu suc.

Llangardaix del *Montsec* matat a metralleta a la brasa de carbó amb escalivada a la flama i oli verge.

Galteta de la "*soraya*" rostida al forn de carbó amb vi jove del *Priorat* amb *Parmetier* de patates.

Blanc i negre d'*Os de Balaguer* a la brasa de carbó amb mongetes blanques seques cuites a casa.

Mans dels "*PORCS*" que ens van fotre amb l'article 155 fets a baixa temperatura i acabats a la brasa de carbó.

Les postres elaborades i cuinades a la nostra cuina.

Mató fet a casa amb llet fresca de *Vallfogona de Balaguer* i mel del *Montsec*.

logurt fet a casa amb llet fresca de *Vallfogona de Balaguer* amb melmelada de prèsssecs feta a casa.

Flam de Baileys amb nata muntada a casa amb toc de canyella

Pinya tropical amb crema cremada i coulis de fruites vermelles del bosc.

Biscuit de canyella fet a casa amb xocolata negra calenta.

Brownie de cacao i xocolata negra calenta.

Mousse de xocolata blanca feta a casa amb encenalls de xocolata negra.

Figues d'*Alguaire* fetes a la meua manera (Amb los mixons que pasen gana i les figues que es fan malbé).

Braç de *Gitana* de *Balaguer* fet a casa.

Millor *Pals Catalans* que "*no porres Andalus*" fets a casa amb nata i xocolata calenta

Prunes seques amb vi jove del *Priorat*.

Síndria fresca, meló dolç de secà de *Lleida*.

Kiwis naturals amb suc de taronges.

Crema *Catalana* feta com la de la padrina *Maria*.

El 90% d'aquest menú és cuinat i elaborat amb productes frescos i de proximitat del nostre país Catalunya.

Això es l'Oest i, cuinem i fotem " lo quemus surt delos fogons" anavapara. Per tot lo demés i sisquere fotremos a parir... TripAdvisor o Google... tu tria" !

14.50€I.V.A INCLÒS.