

Del camp *al plat*

VERDURES DEL NOSTRE HORT,
OUS DE LES NOSTRES GALLINES
I OLI D'OLIVA DE LA FINCA

Creiem en una cuina honesta i arrelada
al territori. Per això, prioritzem el producte de
proximitat, treballat per pagesos i productors locals
que comparteixen els nostres valors de qualitat,
sostenibilitat i respecte per la temporalitat.



SALMÓ MARINAT A CASA	15
Amb vinagreta de mostassa, anet i vinagre Chardonnay Forum	
CROQUETONS DE CARN DEL PEROL	15
Cremoses com les feia la iaia Maria	
CALAMARS	18
Enfarinats i fregits	
ENCENALLS DE PERNIL IBÈRIC	22
D.O.P Los Pedroches	
GAMBES VERMELLES A LA BRASA	26
Amb oli d'oliva La Gramanosa i flor de sal	
PA DE COCA SUCAT	3,5
Amb tomacons i oli d'oliva La Gramanosa	
ZAMBURINYES A LA BRASA	22
Amb refregit d'all i bitxo	
AMANIDA DE TOMÀQUET DE TEMPORADA	14
Amb ventresca de tonyina, ceba tendra i oli d'oliva La Gramanosa	
AMANIDA DE SEITONS EN VINAGRE	15
Amb maduixes, formatge Mogent i vinagreta de fruits secs amb vinagre Chardonnay Forum	
TÀRTAR DE SALMÓ MARINAT	16
Amb crema d'albergínia fumada i tomàquet sec	
Pa artesà; de farina de fajol fermentada, segó de blat i farina de blat maltejada	2,5



Dels ous de les nostres gallines, criades amb cura a l'hotel, neixen plats que reflecteixen la nostra manera d'entendre la cuina.

OUS ESTRELLATS

Amb patata de Prades, tòfona i foie	18
Amb patata de Prades i pernil ibèric D.O.P Los Pedroches	18
Amb patata de Prades, gambes vermelles, alls i bitxo	20



Fem servir arròs de la Illa de Buda®, l'últim
aiguamoll intacte del Delta de l'Ebre, conreat amb
compromís històric i mediambiental.

ARROSSOS A LA LLAUNA

ARRÒS D'IBÈRICS	22
Amb ploma ibèrica, costella de porc Ral i albergínia fumada	
ARRÒS DE GAMBA VERMELLA	24
Amb sípia i fumet de crustacis	
ARRÒS DE VERDURES	20
Del nostre hort i de Km0	

FILET DE VEDELLA	24
A la brasa amb oli d'oliva La Gramanosa i flor de sal	
PLOMA IBÈRICA	22
A la brasa amb oli d'oliva La Gramanosa i flor de sal	
TXULETON DE 500G	30
Madurat 15 dies. A la brasa amb oli d'oliva La Gramanosa i flor de sal	
CALAMARS A LA PLANXA	18
Amb patata confitada, refregit d'all i bitxo	
SUPREMA DE SALMÓ	20
Amb espaguetis de carbassó i vinagreta de tomàquet i tàperes	

Totes les nostres carns es fan a la brasa amb llenya d'alzina, acompanyades de pebrots del piquillo caramel·litzats i patates fregides.



La cuina de casa, la de sempre.
Receptes catalanes amb sabor autèntic
i ingredients del nostre entorn.

CANELÓ XL DE GALL DEL PENEDÉS I.G.P	16
Amb crema de bolets i pols de formatge Mogent	
FRICANDO DE VEDELLA	18
Amb suc i bolets	
CALAMARS FARCITS	21
Amb carn del perol i gamba vermella, com ho feia la iaia Maria	
ÀNEC MUT DEL PENEDÈS I.G.P	18
Rostit amb prunes i pinyons	

LA CARTA *de postres*

- LIONESA XL FARCIDA DE NATA MUNTADA 7,5
feta a casa amb xocolata desfeta Cal Simón 70%
- TÀRTAR DE FRUITES DE TEMPORADA 6
amb llima, sucre morè i sorbet de mandarina
- CARPACCIO DE PINYA 7,5
amb almívar de rom i menta, i gelat de coco
- MADUIXOTS AMB NATA MUNTADA FETA A CASA 7
i el gelat

PASTISSOS CASOLANS AL TALL

- PASTÍS DE FORMATGE 7
cremós
- PASTÍS DE XOCOLATA 7
Cal Simón 70% i toffee
- GELATS ARTESANS FETS A CASA 6

Llimona, maduixa, vainilla,
xocolata Cal Simón 70%, mandarina
i gelat de temporada

LA CARTA

vegana

CARTA VEGANA · VEGAN MENU

Amanida verda amb cabdells, ceba tendra, pastanaga i olives d'Aragó **10**

Ensalada verde con cogollos, cebolla tierna, zanahoria y aceitunas de Aragón

Green salad with baby gem lettuce, sweet onion, carrot and Aragón olives

Milfulls de tomàquet sec **15**
amb camember vegà i oli d'alfabrega

Milhojas de tomate seco

con camembert vegano y aceite de albahaca

Sun-dried tomato mille-feuille

with vegan camembert and basil oil

Lingot de bolets amb Heura, fons fosc vegetal i puré cremós de moniato **16**

Lingote de setas con Heura, fondo oscuro vegetal y puré cremoso de boniato

Mushroom and Heura terrine with vegetable jus and creamy sweet potato purée

(Heura® is a plant-based protein made from soy)

Arròs de verdures de temporada i Km0 **20**

Arroz de verduras de temporada y Km0

Seasonal vegetable rice

POSTRES

POSTRES · DESSERTS

Tàrtar de fruites de temporada amb llima i sucre morè **6,5**

Tartar de frutas de temporada con lima y azúcar moreno

Seasonal fruit tartare

with lime and brown sugar