

Del campo *al plato*

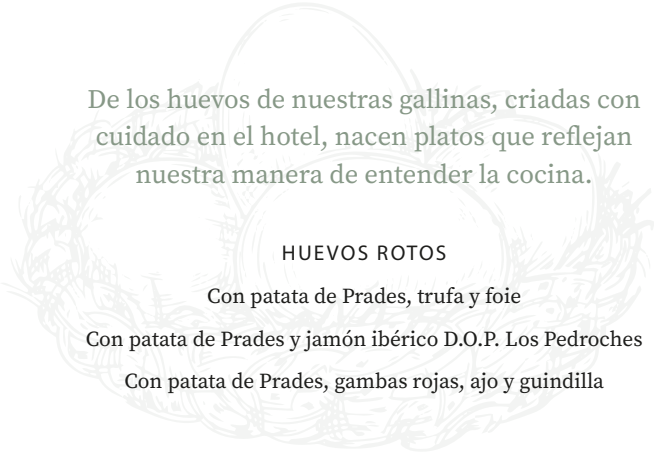
VERDURAS DE NUESTRO HUERTO,
HUEVOS DE NUESTRAS GALLINAS
Y ACEITE DE OLIVA DE LA FINCA

Creemos en una cocina honesta y arraigada al territorio.

Por eso, priorizamos el producto de proximidad,
trabajado por agricultores y productores locales que
comparten nuestros valores de calidad, sostenibilidad y
respeto por la estacionalidad.



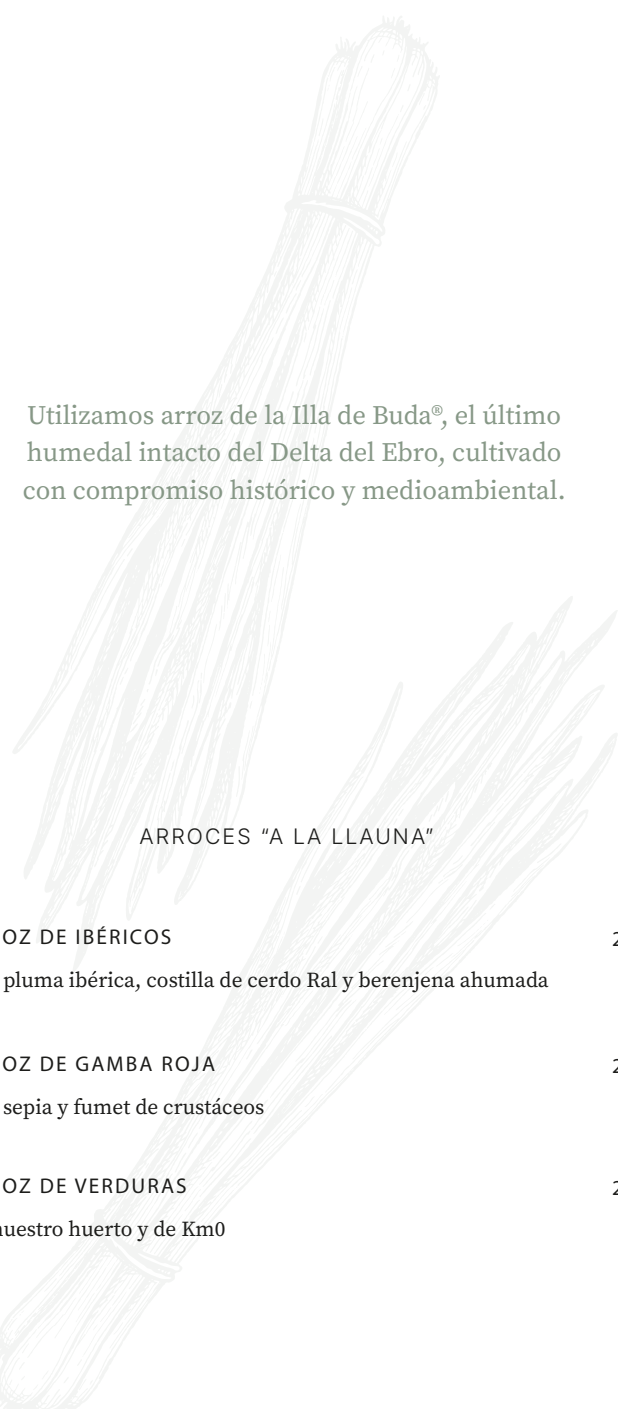
SALMÓN MARINADO EN CASA	15
Con vinagreta de mostaza, eneldo y vinagre Chardonnay Forum	
CROQUETONES DE CARNE DEL PEROL	15
Cremosas como las hacía la yaya Maria	
CALAMARES	18
Enharinados i fritos	
VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO	22
D.O.P Los Pedroches	
GAMBAS ROJAS A LA BRASA	26
Con aceite de oliva La Gramanosa y flor de sal	
PAN DE COCA HUNTADO	3,5
Con tomates y aceite de oliva La Gramanosa	
ZAMBURIÑAS A LA BRASA	22
Con refrito de ajo y guindilla	
ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA	14
Con ventresca de atún, cebolla tierna y aceite de oliva La Gramanosa	
ENSALADA DE BOQUERONES EN VINAGRE	15
Con fresas, queso Mogent y vinagreta de frutos secos con vinagre Chardonnay Forum	
TARTAR DE SALMÓN MARINADO	16
Con crema de berenjena ahumada y tomate seco	
Pan artesano; de harina de trigo sarraceno fermentada, salvado de trigo y harina de trigo malteada	2,5



De los huevos de nuestras gallinas, criadas con
cuidado en el hotel, nacen platos que reflejan
nuestra manera de entender la cocina.

HUEVOS ROTOS

Con patata de Prades, trufa y foie	18
Con patata de Prades y jamón ibérico D.O.P. Los Pedroches	18
Con patata de Prades, gambas rojas, ajo y guindilla	20



Utilizamos arroz de la Illa de Buda®, el último humedal intacto del Delta del Ebro, cultivado con compromiso histórico y medioambiental.

ARROCES "A LA LLAUNA"

ARROZ DE IBÉRICOS	22
Con pluma ibérica, costilla de cerdo Ral y berenjena ahumada	
ARROZ DE GAMBA ROJA	24
Con sepia y fumet de crustáceos	
ARROZ DE VERDURAS	20
De nuestro huerto y de Km0	

SOLOMILLO DE TERNERA	24
A la brasa con aceite de oliva La Gramanosa y flor de sal	
PLUMA IBÉRICA	22
A la brasa con aceite de oliva La Gramanosa y flor de sal	
TXULETON DE 500G	30
Madurado 15 días. A la brasa con aceite de oliva La Gramanosa y flor de sal	
CALAMARES A LA PLANCHA	18
Con patata confitada, refrito de ajo y guindilla	
SUPREMA DE SALMÓN	20
Con espaguetis de calabacín y vinagreta de tomate y alcaparras	

Todas nuestras carnes se cocinan a la brasa con leña de encina, acompañadas de pimientos del piquillo caramelizados y patatas fritas.



La cocina de casa, la de siempre.
Recetas catalanas con sabor auténtico
e ingredientes de nuestro entorno.

CANELÓN XL DE GALLO DEL Penedès I.G.P.

16

Con crema de setas y polvo de queso Mogent

FRICANDO DE TERNERA

18

En su jugo y setas

CALAMARES RELLENOS

21

Con carne del perol y gambas rojas, como los hacía la yaya Maria

PATO "ÀNEC MUT" DEL Penedès I.G.P

18

Asado con ciruelas y piñones

LA CARTA *de postres*

- LIONESA XL RELLENA DE NATA MONTADA 7,5
hecha en casa con chocolate fundido Cal Simón 70%
- TARTAR DE FRUTAS DE TEMPORADA 6
con lima, azúcar moreno y sorbete de mandarina
- CARPACCIO DE PIÑA 7,5
con almíbar de ron y menta, y helado de coco
- FRESONES CON NATA MONTADA HECHA EN CASA 7
y helado

PASTELES CASEROS AL CORTE

- PASTEL DE QUESO 7
cremoso
- PASTEL DE CHOCOLATE 7
Cal Simón 70% y toffee

- HELADOS ARTESANOS CASEROS 6

Limón, fresa, vainilla, chocolate
Cal Simón 70%, mandarina
y helado 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 amb camember vegà i oli d'alfabrega **15**

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