







CARTA DE NIT



-  Plats vegetarians
-  Plats sense gluten
-  Pregunta'ns-ho

PER PELLUCAR...

Ametlles salades	2,80		
Barreja de fruita seca	1,25		
Patates de bossa	1,60		
Olives	1,50		






PER PICAR I COMPARTIR...

Patates braves, amb allioli o mixtes	4,10	  
Patates amb tres salses <i>Romesco, brava i allioli</i>	4,50	
Tria de croquetes <i>(Una vegetariana, una de carn i una de peix. Pregunta pels gustos)</i>	3 unitats: 4,45 6 unitats: 8,90	
Patates d'Olot amb salsa agredolça catalana <i>Farcides de carn</i>	6,90	
Amanida engalanada <i>Enciams, tomata, escalivada, pastanaga, tonyina, ou dur i vinagreta d'anxova</i>	7,50	
Amanida enxatonada <i>Enciams, tomata, olives negres, tonyina, bacallà, anxova i romesco</i>	8,20	 
Amanida amb formatge de cabra <i>Enciams, nous, panses, tomata i vinagreta dolça</i>	7,50	 
Amanida amb salmó i vinagreta de tàperes i cogombrets <i>Enciams, tomata, blat de moro, pastanaga i vinagreta de confitats</i>	7,50	
Taula d'embotits de l'Alt Urgell <i>Llonganissa de muntanya, fuet, fuet d'herbes, paté trufat, pa de fetge, bull negre, bull blanc i baiona (cap de llom curat d'Osona)</i>	11,50	
Taula mixta <i>Combinació de cinc tipus d'embotits i quatre tipus de formatges</i>	12,50	
Taula de formatges catalans <i>VACA: Molí de Ger, Maó Binibeca, Roura Soler amb romaní i Urgèlia del Cadí CABRA: Petit Nevat i Bauma Garrotxa OVELLA: àcid La Cleda i Peralada curat</i>	13,00	










Les taules van acompanyades de tres llesques de pa de pagès torrat, tomacons i all

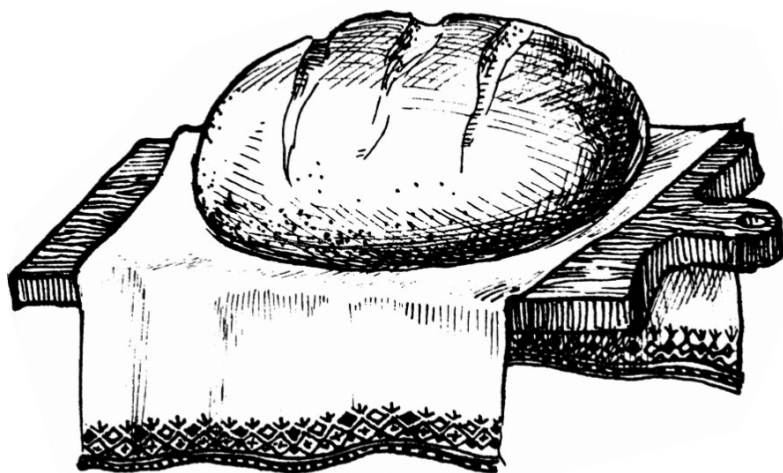
PER MENJUCAR, ELS NOSTRES PLATILLOS...

	tastet	ració	
Capitripa amb salsitxa i cigrons	3,60	7,20	
Pam i pipa (orella i morro amb panses i pinyons)	3,60	7,20	
Llengua de vedella bruna amb tàperes	4,50	9,00	
Mandonguilles amb sípia	4,50	9,00	
Estofat de poltre pirinenc amb cebetes de platillo	4,50	9,00	
Samfaina amb formatge àcid de La Cleda i avellanes	3,90	7,80	 

PER ENDRAPAR, ELS NOSTRES PLATASSOS...

A partir de les 20.30 h

Escudella barrejada (amb fideus, arròs, botifarra blanca i negra, pilota, col...)	7,50	
Cassoleta d'ou i patata amb botifarra negra i melmelada de tomata	6,90	
Favetes ofegades amb cansalada, bull negre i menta	7,90	
Canelons d'espínacs amb panses i pinyons i beixamel de bolets	9,20	
Galta de vedella amb poma i ratafia	10,40	
Botifarra d'Organyà amb samfaina	9,30	
Hamburguesa de xai ecològic amb ceba confitada (al plat, 250g, amb un 25% carn de porc i ou, pa ratllat, romaní, all i julivert)	8,50	
Assortiment de botifarres d'Organyà amb allioli (botifarra fresca, del perol i negra)	9,60	 ?
Bacallà a la llauna	10,60	 ?
Bacallà de temporada (pregunta a la barra)	10,60	 ?
Crep de carbassa i avellana amb salsa de formatges	8,90	



ENTREPANS AVALOTAPOBLES

Socarrada

Botifarra negra, ceba confitada i poma a la planxa 5,40

Rabassaire

Albergínia, ceba, formatge de cabra, poma a la planxa i mel 5,40 🌿

Maulet

Pilota a la planxa amb ceba i col confitades 5,30

Agermanat

Blanc-i-negre de bulls amb tomata, all i julivert 4,50

Maqui

Donja del Pirineu (embotit de la família dels bulls fet amb la cansalada del porc) i ceba confitada 5,10

Bullanga

Cansalada amb romesco, all i julivert 5,10

Jamància

Llom, bacó i formatge semicurat 5,30

Pedrenyal

Botifarra amb samfaina 5,40

Remença

Escalvada, crema de tupí (crema elaborada amb formatges curats mesclats amb aiguardent) i avellanes 5,30 🌿

Forà

Sobrassada, formatge, ceba confitada i mel 5,00

Biquini

3,80

CARTA DE VINS

— Negres —

Lignum. DO Penedès

Albet i Noya. Negre criança ecològic. Cabernet sauvignon, carinyena i garnatxa **13,45**

Ònix. DO Priorat

Vinícola del Priorat. Negre jove. Garnatxa i samsó **15,10**

Gotim Bru. DO Costers del Segre

Castell del Remei. Negre criança. Ull de llebre, merlot, cabernet sauvignon i garnatxa **14,40**

Alcalatén. Vi de la terra de Castelló

Les Useres. Negre jove amb criança. Ull de llebre i cabernet sauvignon **9,70**

Imus. DO Montsant

Cooperativa Falset Marçà. Negre jove. Garnatxa, samsó, cabernet i merlot **9,80**

Llavors. DO Empordà

La Vinyeta. Negre criança. Carinyena, merlot, sirà, cabernet franc i cabernet sauvignon **14,90**

Josep Foraster Collita. DO Conca de Barberà

Mas Foraster. Negre jove. Ull de llebre i cabernet sauvignon **10,60**

3 Nits. DO Pla de Bages

Urpina. Negre criança. Merlot **13,15**

— Blancs —

Original Muscat. DO Pla i Llevant – Mallorca

Miquel Oliver. Blanc jove. Moscatell **14,95**

Blanc de Serè. DO Costers del Segre

L'Olivera. Blanc jove ecològic. Macabeu, parellada i chardonnay **11,15**

— Rosats —

Rosat de Llàgrima. DO Penedès

Mas Comtal. Rosat jove ecològic. Merlot **13,05**

— Caves —

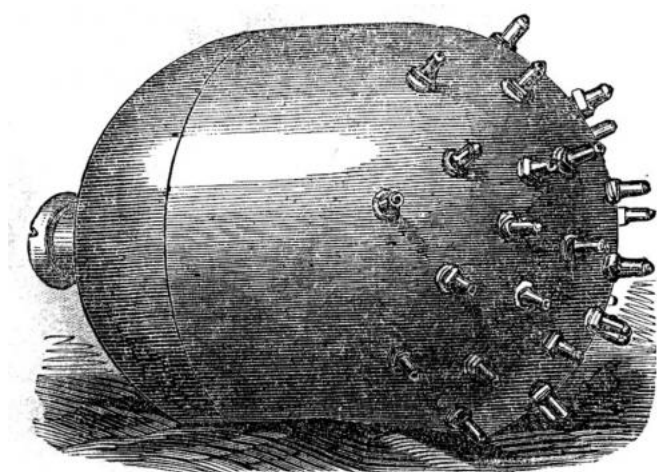
Fontallada Brut Nature

Alsina. Xarel·lo i macabeu **9,90**


















Llopart reserva Brut Nature

Llopart. Xarel·lo, macabeu, parellada i chardonnay **19,50**

*Pregunta per la nostra tria de vins a copes
(en pots demanar l'ampolla sencera).
També tenim carta de cerveses artesanes catalanes*



I PER ARRODONIR-HO, LES NOSTRES POSTRES

Escuma de crema catalana	4,50	  ?
Catànies amb xarrup de ratafia	4,80	 
Pastís de formatge amb mermelada de fruita vermella	3,40	 
Mel i mató amb pets de monja	4,10	  ?
Brownie casolà amb gelat de vainilla	4,75	
Un Català (gelat de torró amb ratafia i avellanes)	4,60	 
Iogurt artesanal d'ovella	2,90	  ?
Flam de mató amb xarop d'avet i carquinyolis	3,90	
Gelat de torró amb nata	3,90	 
Coulant de xocolata negra	4,60	

*No et perdis la nostra oferta
de licors i begudes de la terra.
Demana la carta!*