



LA HUERTA

RESTAURANT

Suggeriments

Caneló de rap, gambes i bolets amb bisquè dels seus caps Canelón de rape, gambas y setas con bisqué de sus cabezas	18,30
Pasta fresca amb tòfona i bolets Pasta fresca con trufa y setas	16,20
Torrada integral d'escalivats, formatge tabollet i pesto de julivert Tostada integral con escalivada, queso tabollet i pesto de perejil	13,50
Turbot a la brasa amb arròs melós de safrà i gambes Rodaballo a la brasa con arroz meloso de azafran y gambas	23,00
Melós de vedella amb verdures i salsa de vi Meloso de ternera con verduras y salsa de vino	18,80

AVÍS PER A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES

ATENENT A LES CARACTERÍSTIQUES I INSTAL·LACIONS DE L'ESTABLIMENT I A LA MANIPULACIÓ I ELABORACIÓ DELS ALIMENTS, **NO PODEM GARANTIR QUE NO HI HAGI CONTAMINACIÓ CREUADA I QUE ELS PLATS NO CONTINGUIN TRACES D'AL·LÈRGENS.** CONSULTEU AMB EL CAMBRER.



LA HUERTA

RESTAURANT

Entrants

Cargols a la llauna amb allioli Caracoles a la "llauna" con allioli	15,30
Calçots "Calçots"	13,25
Carxofes al caliu (unitat) Alcachofas a la brasa (unidad)	2,30
Amanida de tomàquet confitat i ventresca Ensalada de tomate confitado y ventresca	16,15
Amanida de formatge tabollet, vinagreta d'escalivats i anous Ensalada de queso tabollet, vinagreta i nueces	12,90
Esqueixada de bacallà "Esqueixada" de bacalao	13,60
Salmó marinat "fet a casa" Salmón marinado "hecho en casa"	13,00
Torrades amb escalivada i anxoves Tostadas con escalivada y anchoas	12,60
Carpaccio de vedella, tomàquets amb herbes i pinyons Carpaccio de ternera, tomates con hierbas y piñones	12,50

Entrantes

Pernil ibèric de gla Jamón ibérico de bellota	24,20
Assortiment de formatges Surtido de quesos	13,20
Foie micuit amb trompetes al P.X. Foie micuit con trompetas al Pedro Ximenez	13,75
Pop a la gallega o a la brasa Pulpo a la gallega o a la brasa	21,60
Arròs negre amb sèpia Arroz negro con sepia	13,70
Arròs de conill ibèric amb cargols i bolets Arroz de conejo ibérico con caracoles y setas	16,50
Escudella i carn d'olla (els dijous) "Escudella i carn d'olla" (los jueves)	10,50
Albergínia amb brandada i mel de tòfona Berenjena con brandada y salsa de miel de trufa	11,60
Graellada de verdures escalivades Parrillada de verduras escalibadas	9,50
Sopa de pescadors Sopa de pescadores	10,50

Peix

Bacallà amb samfaina i la seva emulsió Bacalao con "samfaina" y su emulsión	18,95
Bacallà a la brasa amb cocotxes Bacalao a la brasa con cocochas	18,95
Turbot al forn o a l'orio Rodaballo al horno o al orio	22,90

Pescados

Lluç a la basca Merluza a la vasca	19,80
Rap a la marinera Rape a la marinera	24,95
Salmó planxa amb verduretes i gambes Salmón plancha con verduritas y gambas	14,90

EL SEU PEIX TAMBÉ A LA PLANXA / SU PESCADO TAMBIEN A LA PLANCHA

Carns

Carnes

Carn de xai Chuletas de cordero	14,90	Perdiu de caça a la vinagreta amb bolets Perdiz de caza a la vinagreta con setas	21,85
Conill amb allioli Conejo con allioli	9,95	Pollastre confitat amb foie i gambes Pollo confitado y asado con foie y gambas	16,50
Tripa "Callos" Callos	11,50	Cabrit al forn Cabrito al horno	21,50
Guatlles a la brasa Codornices a la brasa	8,95	Entrecot a la brasa Entrecot a la brasa	18,25
Llonganissa amb fesols Longaniza con pochas	10,50	Filet a la brasa Solomillo a la brasa	20,95
Graellada de carns Parrillada de carnes	16,95	Filet a la tòfona Solomillo a la trufa	28,00

Postres d'elaboració pròpia

Postres de elaboración propia

Músic Músico	8,00	Brioix caramel·litzat amb cireres a la vainilla Brioche caramelizado con cerezas a la vainilla	6,25
Braç de gitano Brazo de gitano	4,95	Que li darem ... Que le daremos ...	5,40
Mus de xocolata Mus de chocolate	4,95	Crema catalana Crema catalana	4,75
Profiterols amb xocolata Profiteroles con chocolate	4,90	Pastisset de pera escalivada i crema Tartita de pera escalivada y crema	4,90
Selva Negra d'Agramunt Selva Negra de Agramunt	5,40	Gelat de marron glacé Helado de marrón glacé	5,40
Trufes amb nata Trufas con nata	4,95		

Gelat variat Helado variado	4,95	Sorbet de marc cava Sorbete de marc de cava	5,20
Fruita del temps Fruta del tiempo	4,65	Sorbet (mandarina, llimona i gerds) Sorbetes (mandarina, limón y frambuesa)	4,75

Carta de mitges racions

Carta de medias raciones

Entrants

Entrantes

1/2 Cargols a la llauna amb allioli 1/2 Caracoles a la "llauna" con allioli	9,30
1/2 Graellada de verdures escalivades Parrillada de verduras escalibadas	5,80
1/2 Salmó marinat "fet a casa" Salmón marinado "hecho en casa"	8,00
1/2 Pop a la gallega o a la brasa Pulpo a la gallega o a la brasa	12,35

1/2 Esqueixada de bacallà "Esqueixada" de bacalao	7,75
Torrada amb escalivada i anxova (unit.) Tostada con escalivada y anchoa (unidad)	3,15
1/2 Pernil ibèric de gla Jamón ibérico de bellota	14,50

Peix i marisc

Pescados y mariscos

Carns

Carnes

1/2 Bacallà amb samfaina i la seva emulsió Bacalao con "samfaina" y su emulsión	11,40
1/2 Turbot al forn o a l'orio Rodaballo al horno o al orio	13,75
1/2 Lluç a la basca Merluza a la vasca	11,90
1/2 Rap a la marinera Rape a la marinera	14,95
1/2 Salmó planxa amb verduretes i gambes Salmón plancha con verduritas y gambas	8,95

1/2 Carn de xai Chuletas de cordero	8,90
1/2 Tripa "Callos" Callos	6,80
1/2 Filet a la brasa Solomillo a la brasa	12,60
Guatlla a la brasa (unitat) Codorniz a la brasa (unidad)	5,40