



# LA HUERTA

RESTAURANT

## Suggeriments

---

<b>Caneló de rap, gambes i bolets amb bisquè dels seus caps</b>	<b>18,30</b>
Canelón de rape, gambas y setas con bisqué de sus cabezas	
<b>Pasta amb salmó al perfum de anet i pebre verd</b>	<b>14,50</b>
Pasta con salmón al perfume de eneldo y pimienta verde	
<b>Patata enmascarada amb botifarra del perol i carxofes amb rovell tofonat</b>	<b>13,50</b>
Patata enmascarada con butifarra del perol y alcachofas con yema trufada	
<b>Turbot a la brasa amb arròs melós de safrà i gambes</b>	<b>23,00</b>
Rodaballo a la brasa con arroz meloso de azafran y gambas	

**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

<b>Cargols a la llauna amb allioli</b> Caracoles a la "llauna" con allioli	<b>15,30</b>
<b>Amanida de tomàquet confitat i ventresca</b> Ensalada de tomate confitado y ventresca	<b>16,15</b>
<b>Amanida de formatge tabollet, vinagreta d'escalivats i anous</b> Ensalada de queso tabollet, vinagreta i nueces	<b>12,90</b>
<b>Esqueixada de bacallà</b> "Esqueixada" de bacalao	<b>13,60</b>
<b>Salmó marinat "fet a casa"</b> Salmón marinado "hecho en casa"	<b>13,00</b>
<b>Torrades amb escalivada i anxoves</b> Tostadas con escalivada y anchoas	<b>12,60</b>
<b>Graellada de verdures escalivades</b> Parrillada de verduras escalibadas	<b>9,50</b>

## Entrantes

<b>Pernil ibèric de gla</b> Jamón ibérico de bellota	<b>24,20</b>
<b>Carpaccio de vedella, tomàquets amb herbes i pinyons</b> Carpaccio de ternera, tomates con hierbas y piñones	<b>12,50</b>
<b>Assortiment de formatges</b> Surtido de quesos	<b>13,20</b>
<b>Foie micuit amb trompetes al P.X.</b> Foie micuit con trompetas al Pedro Ximenez	<b>13,75</b>
<b>Pop a la gallega o a la brasa</b> Pulpo a la gallega o a la brasa	<b>21,60</b>
<b>Arròs negre amb sèpia</b> Arroz negro con sepia	<b>13,70</b>
<b>Albergínia amb brandada i mel de tòfona</b> Berenjena con brandada y salsa de miel de trufa	<b>11,60</b>

## Peix

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

## Pescados

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

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

## Carns

## Carnes

<b>Carn de xai</b> Chuletas de cordero	<b>14,90</b>	<b>Melós de vedella amb verdures i salsa de vi</b> 18,80 Meloso de ternera con verduras y salsa de vino	
<b>Conill amb allioli</b> Conejo con allioli	<b>9,95</b>	<b>Pollastre confitat amb foie i gambes</b> 16,50 Pollo confitado y asado con foie y gambas	
<b>Tripa "Callos"</b> Callos	<b>11,50</b>	<b>Cabrit al forn</b> 21,50 Cabrito al horno	
<b>Guatlles a la brasa</b> Codornices a la brasa	<b>8,95</b>	<b>Entrecot a la brasa</b> 18,25 Entrecot a la brasa	
<b>Llonganissa amb fesols</b> Longaniza con pochas	<b>10,50</b>	<b>Filet a la brasa</b> 20,95 Solomillo a la brasa	
<b>Graellada de carns</b> Parrillada de carnes	<b>16,95</b>	<b>Filet a la tòfona</b> 28,00 Solomillo a la trufa	

## Postres d'elaboració pròpia

## Postres de elaboración propia

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

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

## Carta de mitges racions

### Carta de medias raciones

#### Entrants

#### Entrantes

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

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

#### Peix i marisc

#### Pescados y mariscos

#### Carns

#### Carnes

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

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