



LA HUERTA

RESTAURANT

Suggestiments

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 salmó i tallarines de carbassó Pasta fresca con salmón y tallarines de calabacín	14,50
Amanida de salmó, patata i mongetes amb vinagreta de mostassa Ensalada de salmón, patata y judías con vinagreta de mostaza	16,20
Sopa freda de cireres i sindria amb llagostins Sopa fría de cerezas y sandia con langostinos	14,50
Brisa de crema de llimona i vainilla amb perles de cirera Brisa de crema de limón y vainilla con perlas de cereza	6,20
Biscuit de xocolata blanca i mató amb maduixes i roses Biscuit de chocolate blanco y mató con fresas y rosas	6,20

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
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
Graellada de verdures escalivades Parrillada de verduras escalibadas	9,50

Entrantes

Pernil ibèric de gla Jamón ibérico de bellota	24,20
Carpaccio de vedella, tomàquets amb herbes i pinyons Carpaccio de ternera, tomates con hierbas y piñones	12,50
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
Albergínia amb brandada i mel de tòfona Berenjena con brandada y salsa de miel de trufa	11,60

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 a la brasa amb arròs melós de safrà i gambes Rodaballo a la brasa con arroz meloso de azafran y gambas	23,00

Pescados

Turbot al forn o a l'orio Rodaballo al horno o al orio	22,90
Rap a la marinera Rape a la marinera	24,95
Salmó planxa amb verduretes i gambes Salmón plancha con verduritas y gambas	14,90
Lluç a la basca Merluza a la vasca	19,80

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

Carns

Carnes

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

Postres d'elaboració pròpia

Postres de elaboración propia

Músic Músico	8,00	Brioix caramel·litzat amb cireres a la vainilla 6,25 Brioche caramelizado con cerezas a la vainilla	
Braç de gitano Brazo de gitano	4,95	Que li darem ... 5,40 Que le daremos ...	
Mus de xocolata Mus de chocolate	4,95	Crema catalana 4,75 Crema catalana	
Profiterols amb xocolata Profiteroles con chocolate	4,90	Pastisset de pera escalivada i crema 5,20 Tartita de pera escalivada y crema	
Selva Negra d'Agramunt Selva Negra de Agramunt	5,40	Gelat de marron glacé 5,40 Helado de marrón glacé	
Trufes amb nata Trufas con nata	4,95		

Gelat variat Helado variado	4,95	Sorbet de marc cava 5,20 Sorbete de marc de cava	
Fruita del temps Fruta del tiempo	4,65	Sorbet (mandarina, llimona i gerds) 5,00 Sorbetes (mandarina, limón y frambuesa)	

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