



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	18,50
Amanida de formatge blau, pera balsàmica i nous Ensalada de queso azul, pera balsámica i nueces	13,00
Espàrrecs a la brasa, bacallà i crema de pinyons Espárragos a la brasa, bacalao y crema de piñones	13,20
Brisa de crema de llimona i vainilla amb perles de cirera Brisa de crema de limón y vainilla con perlas de cereza	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.

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	16,75
Esqueixada de bacallà "Esqueixada" de bacalao	13,60
Salmó marinat "fet a casa" Salmón marinado "hecho en casa"	13,20
Pa de vidre amb escalivada i anxoves Pan de cristal con escalivada y anchoas	13,00
Graellada de verdures escalivades Parrillada de verduras escalibadas	9,50
Albergínia amb brandada i mel de tòfona Berenjena con brandada y salsa de miel de trufa	12,20

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	14,20
Foie micuit amb trompetes al P.X. Foie micuit con trompetas al Pedro Ximenez	14,00
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	14,00

Peix

Bacallà amb samfaina i la seva emulsió Bacalao con "samfaina" y su emulsión	20,50
Bacallà a la brasa amb cocotxes Bacalao a la brasa con cocochas	21,50
Turbot a la brasa amb arròs de safrà i gambes Rodaballo a la brasa con arroz 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	15,20

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

Carns

Carn de xai Chuletas de cordero	15,20
Conill amb allioli Conejo con allioli	10,20
Guatlles a la brasa Codornices a la brasa	9,10
Llonganissa amb fesols Longaniza con pochas	10,50
Graellada de carnes Parrillada de carnes	17,20

Carnes

Pollastre confitat amb foie i gambes Pollo confitado y asado con foie y gambas	17,00
Cabrit al forn Cabrito al horno	22,50
Entrecot a la brasa Entrecot a la brasa	18,70
Filet a la brasa Solomillo a la brasa	21,00
Filet a la tòfona Solomillo a la trufa	28,00

Postres d'elaboració pròpia

Músic Músico	8,00
Braç de gitano Brazo de gitano	4,95
Mus de xocolata Mus de chocolate	5,00
Profiterols amb xocolata Profiteroles con chocolate	4,90
Selva Negra d'Agramunt Selva Negra de Agramunt	5,40
Trufes amb nata Trufas con nata	4,95

Postres de elaboración propia

Brioix caramel·litzat amb cireres a la vainilla Brioche caramelizado con cerezas a la vainilla	6,30
Que li darem ... Que le daremos ...	5,40
Crema catalana Crema catalana	4,75
Pastisset de pera escalivada i crema Tartita de pera escalivada y crema	5,20
Gelat de marron glacé Helado de marrón glacé	5,40

Gelat variat Helado variado	5,00
Fruita variada Fruta variada	5,00

Sorbet de marc cava Sorbete de marc de cava	5,20
Sorbet (mandarina, llimona i gerds) Sorbetes (mandarina, limón y frambuesa)	5,00

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	11,80
1/2 Turbot al forn o a l'orio Rodaballo al horno o al orio	13,75
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	9,00

1/2 Carn de xai Chuletas de cordero	9,00
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