



LA HUERTA

RESTAURANT

LA NOSTRA
CARTA PER
AQUESTES
FESTES



Entrants

Entrantes

Cargols a la llauna amb allioli Caracoles a la "llauna" con allioli	16,50
Pa de vidre amb escalivats i anxoves Pan de cristal con escalivada y anchoas	15,00
Foie micuit amb trompetes al Pedro Ximenez Foie micuit con trompetas al Pedro Ximenez	15,00
Esqueixada de bacallà "Esqueixada" de bacalao	14,50
Pernil ibéric de glà Jamón ibérico de bellota	25,50
Carpaccio de vedella, tomaquets confitats amb herbes i pinyons Carpaccio de ternera, tomates confitados con hierbas y piñones	14,50
Salmó marinat "fet a casa" amb mantega d'herbes Salmón marinado "hecho en casa" con mantequilla de hierbas	14,50
Pop a la gallega o a la brasa Pulpo a la gallega o a la brasa	22,50
Coca d'albergínia amb brandada i mel de tòfona Coca de berenjena con brandada y miel de trufa	13,50
Caneló de rap, gambes i bolets amb bisquè dels seus caps Canelón de rape, gambas y setas con bisqué de sus cabezas	19,50



LA HUERTA

RESTAURANT

Peix

Pescados

Caldereta de peix i marisc Caldereta de pescado y marisco	29,00
Bacallà a la brasa amb cocotxes Bacalao a la brasa con cocochas	23,00
Rap (a la marinera o a la planxa) Rape (a la marinera o a la plancha)	27,00
Turbot (al forn o a la brasa amb arròs melós de gambes) Rodaballo (al horno o a la brasa con arroz meloso de gambas)	25,00

Carns

Carnes

Carn de xai amb amb escalivada i patata al forn Carne de cordero con escalivada y patata al horno	18,50
Entrecot a la brasa amb escalivada i patata al forn Entrecot a la brasa con escalivada y patata al horno	21,00
Filet a la brasa amb amb escalivada i patata al forn Solomillo a la brasa con escalivada y patata al horno	25,00
Filet a la tòfona Solomillo a la trufa	29,90
Cassola de cabrit al forn Cazuela de cabrito al horno	25,50
Graellada de carns Parrillada de carnes	19,50
Pollastre confitat amb foie i gambes Pollo confitado y asado con foie y gambas	18,00

IVA inclòs - IVA incluido.

Postres

Postres

Braç de gitano Brazo de gitano	5,50
Mousse de mató amb mel i fruitis secs Mousse de requesón con miel y frutos secos	6,00
Trufes de mousse de xocolata Trufas de mousse de chocolate	5,80
Pastís Sant Marcos Trufa, nata i gema cremada	6,90
Brisa de crema de llimona i vainilla amb fruits vermells Brisa de crema de limón y vainilla con frutos rojos	6,90
Xarrups Sorbetes	5,75
Cafè Irlandes Café Irlandes	6,90

Vins negres

Vinos tintos

Alto Siós (D.O. Costers del Segre)	16,50
Castell del Remei Gotim Bru (D.O. Costers del Segre)	13,00
Raimat el Silenci del Molí (D.O. Costers del Segre)	13,10
Saó Abrivat (D.O. Costers del Segre)	15,00
Ritme (D.O. Priorat)	16,90
Acústic (D.O. Montsant)	15,80
Pruno (D.O. Ribera del Duero)	15,00
Ramón Bilbao Crianza Edición Limitada	14,80

Vins Blancs

Vinos blancos

Vol d'Ànima de Raimat (D.O. Costers del Segre)	10,20
Escorça (D.O. Costers del Segre)	13,00
Raimat Castell (D.O. Costers del Segre)	10,10
Gramona Gessamí (D.O. Penedès)	15,30
Jose Pariente (D.O. Rueda)	14,00
Pazo Señorans (D.O. Rías Baixas)	16,50
Mara Martín (D.O. Valdeorras)	12,40

Escumosos

Espumosos

Bertha Brut Nature	15,40
Rimarts Gran Reserva 40	17,20
Juvé & Camps Reserva Familia	19,60
Llopart Integral Brut Nature "Ecològic"	17,60
Gramona Imperial Brut	22,70

Comandes

Pedidos

- * **Carta de festes disponible els dies 24, 25, 26, 30 i 31 de desembre i els dies 1 i 6 de gener**
 - * Horari de recollida: de 12 a 13:30 i de 20 a 21:30
 - * Telèfon comandes: 973245040 · 973242413
 - * Recomanem fer els encàrrecs amb 3 dies d'antel·lació, en cas contrari les comandes s'atendran segons disponibilitat de la cuina
-
- * **Carta de fiestas, disponible los días 24, 25, 26, 30 i 31 de diciembre y los días 1 y 6 de enero**
 - * Horario de recogida: de 12 a 13:30 y de 20 a 21:30
 - * Teléfono pedidos: 973245040 · 973242413
 - * Recomendamos realizar los encargos con 3 días de antelación, en caso contrario los pedidos se atenderán según disponibilidad de la cocina