

## Entrants

## Entrantes

---

<b>Cargols a la llauna amb allioli</b> Caracoles a la "llauna" con allioli	16,50
<b>Caneló de rap, gambes i bolets amb bisquè dels seus caps</b> Canelón de rape, gambas y setas con bisqué de sus cabezas	20,50
<b>Amanida de formatge blau, pera balsàmica i nous</b> Ensalada de queso azul, pera balsámica y nueces	14,50
<b>Amanida de tomàquet i ventresca</b> Ensalada de tomate y ventresca	18,00
<b>Foie micuit amb trompetes al P.X.</b> Foie micuit con trompetas al Pedro Ximenez	19,00
<b>Esqueixada de bacallà</b> "Esqueixada" de bacalao	16,00
<b>Pa de vidre amb escalivada i anxoves</b> Pan de cristal con escalivada y anchoas	15,00
<b>Graellada de verdures escalivades</b> Parrillada de verduras escalivadas	10,50
<b>Pernil ibèric de gla</b> Jamón ibérico de bellota	26,50
<b>Carpaccio de vedella, tomàquets amb herbes i pinyons</b> Carpaccio de ternera, tomates con hierbas y piñones	15,00
<b>Salmó marinat "fet a casa"</b> Salmón marinado "hecho en casa"	14,50
<b>Gambes a l'allet</b> Gambas al ajillo	22,00
<b>Pop a la gallega o a la brasa</b> Pulpo a la gallega o a la brasa	24,50
<b>Arròs negre amb sèpia</b> Arroz negro con sepia	16,50
<b>Arròs de calamar i popets amb safrà</b> Arroz de calamar y pulpitos con azafrán	19,00
<b>Albergínia amb brandada i mel de tòfona</b> Berenjena con brandada y salsa de miel de trufa	14,00
<b>Sopa de pescadors</b> Sopa de pescadores	13,00



# LA HUERTA

RESTAURANT

## Peix

## Pescados

---

<b>Bacallà amb samfaina i la seva emulsió</b> Bacalao con "samfaina" y su emulsión	23,00
<b>Bacallà a la brasa amb cocotxes</b> Bacalao a la brasa con cocochas	25,00
<b>Rap a la marinera</b> Rape a la marinera	29,00
<b>Rap a l'Orio</b> Rape al Orio	27,00
<b>Turbot al forn o a l'Orio</b> Rodaballo al horno o al Orio	24,00
<b>Turbot a la brasa amb arròs de safrà i gambes</b> Rodaballo a la brasa con arroz de azafrán y gambas	26,00
<b>Salmó a la brasa amb verduretes i gambes</b> Salmón a la brasa con verduritas y gambas	19,00

## Carns

## Carnes

---

<b>Carn de xai</b> Chuletas de cordero	19,00
<b>Conill amb allioli</b> Conejo con allioli	12,50
<b>Guatilles a la brasa</b> Codornices a la brasa	11,50
<b>Llonganissa amb fesols</b> Longaniza con pochas	11,50
<b>Graellada de carns</b> Parrillada de carnes	20,50
<b>Melós de vedella amb verdures i salsa de vi</b> Meloso de ternera con verduras y salsa de vino	21,50
<b>Pollastre confitat amb foie i gambes</b> Pollo confitado y asado con foie y gambas	19,00
<b>Cassola de cabrit al forn</b> Cazuela de cabrito al horno	25,00
<b>Entrecot a la brasa</b> Entrecot a la brasa	20,50
<b>Filet a la brasa</b> Solomillo a la brasa	23,50
<b>Filet a la tòfona</b> Solomillo a la trufa	30,00

**Consulteu per les nostres opcions de mitges racions**

IVA inclòs - IVA incluido.

## Postres d'elaboració pròpia

## Postres de elaboración propia

<b>Músic</b>	8,50
Músico	
<b>Braç de gitano</b>	6,00
Brazo de gitano	
<b>Sacher</b>	6,50
Sacher	
<b>Profiterols amb xocolata</b>	6,50
Profiteroles con chocolate	
<b>Trufes de trufa i cacao</b>	6,50
Trufas de trufa y cacao	
<b>Cistellet de fruits del bosc</b>	7,00
Tartaleta de frutos del bosque	
<b>Brioix caramel·litzat amb cireres a la vainilla</b>	7,00
Brioche caramelizado con cerezas a la vainilla	
<b>Mató amb mel i fruits secs</b>	6,00
Requesón con miel y frutos secos	
<b>Gelat de marrón glacé</b>	6,50
Helado de marrón glacé	
<b>Crema catalana</b>	5,50
Crema catalana	
<b>Pastís de formatge</b>	6,50
Tarta de queso	
<hr/>	
<b>Gelat variat</b>	5,50
Helado variado	
<b>Fruita variada</b>	5,00
Fruta variada	
<b>Sorbet de marc de cava</b>	6,00
Sorbete de marc de cava	
<b>Sorbet (mandarina, llimona i gerds)</b>	5,50
Sorbetes (mandarina, limón y frambuesa)	

<b>Servei de pa</b>	1,35
Servicio de pan	
<b>Servei de pa torrat</b>	1,70
Servicio de pan tostado	
<b>Servei de pa torrat amb tomata</b>	1,90
Servicio de pan tostado con tomate	

## Vins negres

## Vinos tintos

### D.O. COSTERS DEL SEGRE

---

<b>Vol d'Ànima de Raimat "Raïmat"</b>	14,00
Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre, Syrah	
<b>Raimat Abadia "Raïmat"</b>	16,00
<b>Raimat Abadia 0,5l. "Raïmat"</b>	12,00
Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre	
<b>Vi del Banyà "Fulleda"</b>	17,00
Ull de Llebre, Merlot	
<b>Mil Sons "Preixana"</b>	17,50
Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon	
<b>Castell del Remei Gotim Bru "Penelles"</b>	17,50
<b>Castell del Remei Gotim Bru 0,5l. "Penelles"</b>	12,50
Garnatxa, Ull de Llebre, Syrah, Cabernet Sauvignon	
<b>Bru de Verdú "Verdú"</b>	18,00
Garnatxa, Ull de Llebre, Syrah, Cabernet Sauvignon	
<b>Ónra (biodinàmic) "Alfarràs"</b>	19,00
Garnatxa negra, Merlot, Cabernet Sauvignon	
<b>Troballa "La Pobla de Cérvoles"</b>	19,50
100% Garnatxa	
<b>Saó Abrivat "La Pobla de Cérvoles"</b>	19,50
Ull de Llebre, Garnatxa negra, Cabernet Sauvignon	
<b>Conca de Tremp "Tremp"</b>	20,00
Merlot, Cabernet Sauvignon	
<b>Vilosell "El Vilosell"</b>	20,50
Ull de Llebre, Syrah	
<b>Algés "L'Albagés"</b>	20,50
Ull de Llebre, Garnatxa, Syrah	
<b>Raimat El Molí "Raïmat"</b>	20,50
Cabernet Sauvignon, Syrah	
<b>Alto Siós "Balaguer"</b>	22,00
Syrah, Ull de Llebre, Garnatxa	
<b>Glops "Preixana"</b>	23,00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Ull de Llebre	
<b>Turons de Vallcorba de Raimat "Raïmat"</b>	24,50
100% Cabernet Sauvignon	
<b>Saó Expressiu "La Pobla de Cérvoles"</b>	25,00
Garnatxa negra, Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre	
<b>Cíclic (biodinàmic) "Alfarràs"</b>	30,00
Garnatxa negra	
<b>Purgatori de Torres "Juneda"</b>	39,00
Carinyena, Garnatxa, Syrah	
<b>Thalarn de Castell d'Encús "Thalarn"</b>	43,00
100% Syrah	

## D.O.P. PRIORAT

---

<b>Predicat</b>	18,50
Carinyena, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot	
<b>Cims de Porrera Vi de Vila</b>	26,00
Carinyena, Garnatxa	
<b>Les Crestes de Mas Doix“Poboleda”</b>	27,00
Garnatxa, Carinyena vella, Syrah	
<b>Les Brugueres</b>	28,00
Garnatxa, Syrah	
<b>Embruix de Vall Llach “Porrera”</b>	29,00
Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot	
<b>Artigas</b>	29,50
Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon	
<b>Porrera Vi de Vila de Vall Llach</b>	51,00
Carinyena, Garnatxa	

## D.O. MONTSANT

---

<b>Blau</b>	16,00
Carinyena, Syrah, Garnatxa	
<b>Acústic</b>	21,00
Samsó (Carinyena), Garnatxa	
<b>Senat del Montsant</b>	21,50
Garnatxa, Carinyena, Syrah	
<b>Dido “la Universal”</b>	24,00
Garnatxa, Syrah, Cabernet Sauvignon, Carinyena, Merlot	

## D.O. EMPORDÀ

---

<b>Tocat de l'Ala</b>	18,50
Garnatxa, Carinyena, Syrah	

## D.O. TERRA ALTA

---

<b>Lafou El Sender</b>	20,50
Garnatxa, Syrah, Morenillo	

## D.O. SOMONTANO

---

<b>Enate crianza</b>	17,50
Tempranillo, Cabernet Sauvignon	
<b>Sommos Colección Merlot</b>	22,50
100% Merlot	

## D.O. CALATAYUD

---

**Alquez Garnacha Viñas Viejas** 19,50  
100% Garnatxa de vinyes velles

## D.O. CAMPO DE BORJA

---

**Borsao Tres Picos** 23,00  
100% Garnatxa

## D.O. TORO

---

**Prima** 19,50  
Tinta de Toro, Garnatxa

## D.O. JUMILLA

---

**Juan Gil Etiqueta Plata** 20,50  
100% Monastrell

## D.O. RIBERA DEL DUERO

---

**Pruno** 19,00  
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon

**Carmelo Rodero 9 meses** 20,50  
100% Tinto Fino

**Emilio Moro** 27,00  
**Emilio Moro 0,5l.** 19,00  
**Emilio Moro 1,5l.** 50,00  
100% Tinto Fino

**Dehesa de los Canónigos Crianza** 27,50  
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Albillo

**Pago de los Capellanes Crianza** 30,00  
100% Tempranillo

**Tomás Postigo 3º año** 40,00  
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot

**Malleolus** 41,00  
100% Tinto Fino

**Hacienda Monasterio** 43,00  
100% Tinto Fino

**Carmelo Rodero Pago de Valtarreña** 56,00  
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon

## D.O.CA LA RIOJA

---

<b>Izadi Crianza</b> 100% Tempranillo	17,50
<b>Luis Cañas Crianza</b> <b>Luis Cañas Crianza 0,5l.</b> Tempranillo, Garnatxa	18,00 14,50
<b>Artuke Pies Negros</b> Graciano, Tempranillo	19,50
<b>Ramón Bilbao Edición Limitada</b> 100% Tempranillo	22,00
<b>Muga Crianza</b> <b>Muga Crianza 0,375l.</b> Tempranillo, Garnatxa, Mazuelo, Graciano	25,00 16,00
<b>Viña Ardanza Reserva</b> Tempranillo, Garnatxa	32,00
<b>Contino Reserva</b> Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnatxa	36,00

## Vins rosats

## Vinos rosados

## D.O. COSTERS DEL SEGRE

---

<b>Raimat Abadia "Raïmat"</b> Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre	16,00
--	-------

## D.O.CA. LA RIOJA

---

<b>Muga</b> Garnatxa, Viura, Tempranillo	17,00
---	-------

## D.O. PENEDÈS

---

<b>Torres de Casta</b> Carinyena, Garnatxa	14,50
---	-------

## D.O. SOMONTANO

---

<b>Alquézar</b> Tempranillo, Moristel, Garnatxa	14,50
<b>Enate</b> 100% Cabernet Sauvignon	17,00

## Vins blancs

## Vinos blancos

### D.O. COSTERS DEL SEGRE

---

<b>Vol d'Ànima de Raimat "Raïmat"</b> Chardonnay, Xarel·lo, Albarinyo	14,00
<b>Raimat Castell "Raïmat"</b> 100% Chardonnay	16,00
<b>Escorça "Fullea"</b> 100% Macabeu	17,00
<b>Petit Saó "La Pobla de Cérvoles"</b> Macabeu, Garnatxa Blanca	17,00
<b>L'Olivera Agaliu "Vallbona de les Monges"</b> 100% Macabeu	19,00
<b>Troballa "La Pobla de Cérvoles"</b> 100% Garnatxa	20,00
<b>Sisquella "L'Albagés"</b> Garnatxa blanca, Moscatel de Alejandria, Albarinyo	20,00
<b>Carisma "Ribera d'Urgellet"</b> Gewürztraminer, Riesling	22,00
<b>Turons de la Pleta de Raimat "Raïmat"</b> 100% Chardonnay	24,00
<b>Ekam de Castell d'Encús "Talarn"</b> Riesling, Albarinyo	32,00

### D.O.Q PRIORAT

---

<b>Les Brugueres "Scala Dei"</b> 100% Garnatxa Blanca	27,00
--	-------

### D.O. PENEDÈS

---

<b>Gramona Moustillant Blanc Brut</b> Parellada · Macabeu · Xarel·lo	15,00
<b>Parés Baltà Honey Moon</b> 100% Parellada	17,00
<b>Ikigall</b> Xarel·lo, Malvasia de Sitges, Moscatell d'Alexandria	17,50
<b>Gramona Gessamí</b> Gewürztraminer, Muscat, Sauvignon blanc	19,50
<b>Torres Waltraud</b> 100% Riesling	29,00



## D.O. PLA DE BAGES

---

**Abadal Picapoll** 20,50  
100% Picapoll

## D.O. RUEDA

---

**Javier Sanz Viticultor** 16,50  
100% Verdejo

**Jose Pariente** 18,50  
100% Verdejo

## D.O. RÍAS BAIXAS

---

**Pazo de Señorans** 22,00  
**Pazo de Señorans 0,5l.** 16,00  
100% Albariño

**Granbazán Etiqueta Ámbar** 24,00  
100% Albariño

## D.O. RIBEIRA SACRA

---

**Lapola de Dominio do Bibei** 29,00  
Doña blanca, Godello

## D.O.CA. LA RIOJA

---

**Anahi (semi-dulce/semi-dolç)** 15,00  
Malvasia, Sauvignon blanc, Tempranillo blanc

## D.O. SOMONTANO

---

**Enate Chardonnay 2-3-4** 17,00  
100% Chardonnay

**Sommos Colección Gewürztraminer** 18,00  
100% Gewürztraminer

## D.O. TERRA ALTA

---

**Ilercavònia** 17,00  
100% Garnatxa Blanca

## D.O. VALDEORRAS

---

**Valdesil Godello sobre lías** 24,00  
100% Godello

## D.O. CAVA

---

<b>Raimat Lo Fred de Ponent</b> 100% Xarel·lo	20,50
<b>Bertha Brut Nature Reserva</b> Macabeu, Xarel·lo, Parellada	21,00
<b>Rimarts Gran Reserva 40</b> Macabeu, Chardonnay, Parellada, Xarel·lo	22,50
<b>Juvé &amp; Camps Reserva Familia</b> Parellada, Xarel·lo, Macabeu	26,00
<b>ARS Collecta Blanc de Blancs</b> Chardonnay, Xarel·lo, Parellada	27,50
<b>Laietà Brut Nature Gran Reserva (ecològic)</b> Pansa blanca, Chardonnay, Pinot noir	27,50
<b>Juvé &amp; Camps Millesimé</b> 100% Chardonnay	32,00
<b>Agustí Torelló Mata Gran Reserva Barrica</b> 100% Macabeu	33,00
<b>Gran Juvé &amp; Camps</b> Chardonnay, Macabeu, Parellada, Xarel·lo	42,00
<b>Kripta</b> Macabeu, Parellada, Xarel·lo	70,00

## CORPINNAT

---

<b>Llopart Brut Rosé</b> Monastrell, Garnatxa, Pinot Noir	23,50
<b>Llopart Integral Brut Nature "Ecològic"</b> Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay, Parellada	23,50
<b>Torelló Brut Nature</b> Macabeu, Xarel·lo, Parellada	26,00
<b>Gramona Imperial Brut</b> Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay	31,00
<b>Llopart Leopardi Gran Reserva Vintage</b> Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay	33,00
<b>Recaredo Terrers Brut Nature</b> Chardonnay, Xarel·lo, Parellada	35,00

## D.O. CHAMPAGNE

---

<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b>	50,00
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial 0,375l.</b> Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay	33,00
<b>Louis Roederer Brut Collection 242</b> Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier	67,00