

ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida de carabassa rostida, formatge de cabra de Castell Llebre, magrana, advocat i pipes

Ensalada de calabaza asada, queso de cabra de Castell Llebre, granada, aguacate y pipas

Sopes de pa moreno amb brou de bosc, daus de foie, ou escalfat i all laminat

Sopas de pan moreno con caldo de bosque, dados de foie, huevo escalfado y ajo laminado

Cigrons estofats amb ceps i escamarià
Garbanzos estofados con setas y cigala

PRINCIPALS / SEGUNDOS

Magret d’ ànec amb suprema de moniato, taronja caramel·litzada i endivies al safrà

Magret de pato con suprema de boniato, naranja caramelizada y endivias al azafrán

Orada Cruixent sobre llit de bolets negres i l'allioli de codony de la mestressa

Dorada crujiente sobre cama de setas negras y el alioli de membrillo de la “mestressa”

POSTRES / POSTRES

Assortit de formatges de proximitat
Tabla de quesos de proximidad

“Xocolata”
Cruixent , cremós , escuma gerds i vainilla

“Chocolate” Crujiente, cremoso, espuma frambuesas y vainilla

“Figues” Sopa, gelat i cruixent
“Higos” Sopa, helado y crujiente

Opción de Menú completo o sólo 1 entrante, 1 plato principal, 1 postre

Carta Cal Ventura

ENTRANTS / ENTRANTES

Sopes de pa moreno amb brou de bosc, daus de foie, ou escalfat i all laminat

Sopas de pan moreno con caldo de bosque, dados de foie, huevo escalfado y ajo laminado

18.00€

Amanida d'ànec, fruits de temporada i vinagreta d'avellanes

Ensalada de pato, frutas de temporada y vinagreta de avellanas

18.50€

Cigrons estofats amb ceps i escamarià

Garbanzos estofados con boletus y cigala

18.00€

Amanida de llagostí, alls tendres i tòfona

Ensalada de langostinos, ajos tiernos y trufa

20.00€

Trinxat de fredolics amb rosta i bitxo

Trinxat de fredolics con panceta y guindilla

18.50€

Amanida de carabassa rostida, formatge de cabra de Castell Llebre, magrana, advocat i pipes

Ensalada de calabaza asada, queso de cabra de Castell Llebre, granada, aguacate y semillas

18.50€

1/2 espatlleta de xai al forn a l'antiga

1/2 paletilla de cordero al horno a la antigua

24.50€

Costelles de xai a la graella

Costillas de cordero a la parrilla

32.50€

Peus de porc amb salsa de murgues

Pies de cerdo con salsa de murgas

27.50€

Magret d’ ànec amb suprema de moniato, taronja caramel·litzada i endivies al safrà

Magret de pato con suprema de boniato, naranja caramelizada y endivias al azafrán

24.50€

Filet de bou a la brasa, salsa d'escalunyes i vi negre servit apart

Solomillo de buey a la brasa, salsa de chalotas y vino tinto servido aparte

35.00€

Entrecot de vedella, saltat de ceps, escalunyes i verdures

Entrecot de ternera, salteado de setas, chalotas y verduritas

27.50€

Galta de vedella a baixa temperatura amb salsa de tòfona

Carrillera de ternera a baja temperatura con salsa de trufa

22.00€

Taula de formatges de proximitat Cabra, ovella i vaca
Mas d'Eroles, Castell Llebre, Sort, Meranges etc.

Tabla de quesos de proximidad de cabra, oveja y vaca
Mas d'Eroles, Castell Llebre, Sort, Meranges, etc.

12.50€

“Xocolata”: cruixent, cremós, escuma, gerds i vainilla
“Chocolate”: crujiente, cremoso, espuma, frambuesas y vainilla

7.50€

“Figues”: sopa, gelat i cruixent

“Higos”:sopa, helado y crujiente

7.50€

Tarta fina de poma amb gelat de vainilla
Ta a fina de manzana con helado de vainilla

10.00€

El nostre pastis de formatge amb sopa de fruits del bosc
Nuestro pastel de queso con sopa de frutos del bosque

7.50€

PEIX / PESCADO

Pernil ibèric amb pa i tomàquet 100 grs.

Jamón ibérico con pan y tomate (100 grs.)

27.50€

Foie Mi-cuit amb gelatina de cava, torradetes i fruits vermells

Foie mi-cuit con gelatina de cava, tostadas y frutos rojos

24.50€

Foie "poêle" amb moscovado, toronja i rucula

Foie "poêle" con moscovado, naranja y rúcula

27.50€

Canelons de pollastre i bolets gratinats amb bechamel

Canelones de pollo y setas gratinados con bechamel

18.00€

Caneló de gamba, salsa d’ anet i bolets

Canelón de gamba, salsa de eneldo y setas

18.50€

Graellada de verdures amb formatge brie i pernil ibèric

Parrillada de verduras con queso brie y jamón ibérico

22.00€

Llauna de cargols 3 gustos (tomaquet, alioli i picaresca)

Llauna de caracoles 3 sabores (tomate, alioli y picante)

18.50€

Orada Cruixent sobre llit de bolets negres i l'allioli de codony de la mestressa

Dorada crujiente sobre cama de setas negras y alioli de membrillo casero

27.50€

Taco de bacallà amb ceba, panses i pinyons

Taco de bacalao con cebolla, pasas y piñones

27.50€

Rèmol amb raviolis de llagostí i murgues

Rodaballo con raviolis de langostino y colmenillas

27.50€

Pop a la graella amb coulant de patata trufada, ou i verdures

Pulpo a la parrilla con coulant de patata trufada, huevo y verduritas

27.50€

Gamba vermella a la llosa amb sal grossa

Gamba roja a la plancha con sal gorda

37.50€

Arròs de muntanya amb cargols o no

Arroz de montaña con caracoles o no
(min 2 personas)

25.00€/pax

Arròs de sípia i gamba vermella

Arroz de sepia y gamba roja
(min 2 personas)

30.00€/pax

Arròs de llamàntol

Arroz de bogavante
(min 2 personas)

37.50€/pax

Mató amb tel de fruits del bosc i to ee de romani i nous

Mató con velo de frutos del bosque y to ee de romero y nueces

7.50€

“Omelette Norvegienne”, juliana de cítrics confitats i flamejada amb Cointreau

“Omelette Noruega”, juliana de cítricos confitados y flameada con Cointreau

12.50€

“Torrija de brioix” amb gelat de vainilla i flamejada al ron

“Torrija de brioche” con helado de vainilla y flameada al ron

10.00€

Coulant d'avellana amb gelat de café

Coulant de avellana con helado de café

10.00€

Gelats i sorbets fets a casa

Helados y sorbetes hechos en casa

10.00€

CARN / CARNE

POSTRES / POSTRES