



Entrants / Entrantes / Starters

Coca de bolets i botifarra del Perol amb cremós d'all negre i all i julivert

Coca setas y butifarra del Perol con cremoso de ajo negro i ajo y perejil

Puff pastry cake with boletus and Perol's sausage, creamy black garlic and "all I julivert"

22,00 €

~

Amanida de verds amb foie micuit, figues i anacards

Ensalada de verdes con foie micuit, higos y anacardos

Green salad with foie micuit, figs and cashews

18,00 €

~

Verdures ecològiques saltejades amb burrata i salsa pesto

Verduras ecológicas salteadas con burrata y salsa pesto

Sautéed ecologic vegetables with burrata and pesto sauce

16,00 €

~

Xipirons saltejats amb nyoquis, trompetes de la mort i cansalada

Chipirones salteados con ñoquis, trompetas de la muerta y tocino

Sautéed European squid with horn of plenty and bacon

25,00 €

~

Arròs de muntanya amb botifarra, bolets i costella de porc ibèric

Arroz de montaña con butifarra, setas y costilla de cerdo ibérico

Mountain rice with sausage, boletus and iberian pork ribs

25,00 €

~

Caneló de carbassó farcit de pollastre de corral amb vinagreta de festucs

Canelón de calabacín relleno de pollo de corral con vinagreta de pistachos

Zucchini cannelloni stuffed with farmyard chicken with pistachio vinaigrette

18,00 €

~



Pasta fresca amb ou a baixa temperatura, carreretes a la crema i tòfona
Pasta fresca con huevo a baja temperatura, senderillas a la crema y trufa
Fresh pasta with low temperature egg, creamy mushrooms and truffle

17,50 €

~

Crema de carabassa amb gyozas de tofu i fruits secs i aire de vainilla
Crema de calabaza con gyozas de tofu y frutos secos y aire de vainilla
Pumpkin soup with dry fruits and tofu gyozas and vanilla

16,00 €



Segons / Segundos / Main courses

Del mar

Pop a la brasa amb polenta, sobrassada i col kale cruixent

Pulpo a la brasa con polenta, sobrasada y crujiente de col kale

Roasted octopus with polenta, sobrasada and crunchy kale cabbage suppl

30,00 €

~

Lluç a la brasa, nyàmeres, el seu cruixent i all negre

Merluza a la brasa, tupinambos, su crujiente y ajo negro

Grilled hake, Jerusalem artichokes, its crunchy and black garlic

23,00 €

~

Rogers farcits de ceps amb oli de musclos i cruixent de porro

Salmonetes rellenos de ceps con aceite de mejillones y crujiente de puerro

Ceps stuffed red mullet with mussel oil and crunchy leek

26,00 €

~

Llom de bacallà a baixa temperatura amb llanegues

Lomo de bacalao a baja temperatura con llanegas

Cod fillet at low temperature with “llanegues” suppl

28,00€



De la terra

Filet de vedella amb gratén de d'albergínia i bolets i salsa de rostit
Solomillo de ternera con gratén de berenjenas y setas y salsa de asado
Veal tenderloin with eggplant and mushrooms graten and roasted sauce

35,00 €

~

Jarret de vedella amb parmentier de patata i bolets (2 pax)
Jarrete de ternera con parmentier de patata y setas (2 pax)

Grilled Black Angus steak with vegetables

48,00 €

~

Espatlla de xai lleto rostida a baixa temperatura
Espalda de cordero lechal asada a baja temperatura
Low temperature roasted suckling lamb back

30,00 €

~

Mitjana de Black Angus a la brasa amb verdures
Chuletón de Black Angus a la brasa con verduras

Grilled Black Angus steak with vegetables

60,00 €

~

Llom de conill Wellington farcit de bolets amb fruits vermells
Lomo de conejo Wellington relleno de setas con frutos rojos
Wellington rabbit loin stuffed with mushrooms and red fruits

30,00 €

~

Costelles de por ecològic marinades amb soja, cacauet i codony
Costillas de cerdo ecológico marinades con soja, cacahuete y membrillo
Eco pork ribs marinated with soy, peanut and quince jelly

17,50 €



Endolça't / Endúlzate / Sweeten up

Crema de mango amb cítrics i merenga

Crema de mango con cítricos y merengue

Mango cream with citrus and meringue

10,00 €

~

Micuit de xocolata i avellana

Micuit de chocolate y avellana

Chocolate and hazelnut micuit

12,00 €

~

Pastís de poma i crema amb gelat de vainilla (20 min)

Tarta de manzana y crema con helado de vainilla (20 min)

Apple and cream cake with vanilla ice cream (20 min)

18,00 €

~

Milfulles de crema i nata amb maduixes

Milhojas de crema y nata con fresas

Puff pastry with custard and cream with strawberries

12,00 €

~

Mousse de xocolata amb pa de pessic de Guinness i fruit vermells

Mousse de chocolate con bizcocho de Guinness y frutos rojos

Chocolate mousse with Guinness sponge cake and red fruits

12,00 €

~

Cheesecake de carbassa amb cremós de xocolata blanca

Cheesecake de calabaza con cremoso de chocolate blanco

Pumpkin cheesecake with creamy white chocolate

10,00 €
La vella farga
UNIQUE ~ HOTEL