












## AMANIDES

-   Verda.....7€
-   Del Gerdar (porta una mica de tot: enciam, fruita del temps, codony, fruits secs, formatge, vinagreta de mostassa, mel i vinagre de Mòdena, etc..... 10.50€
-   De tomàquet amb formatge de cabra, olivada i nous.....9.5€













## PLATS

- Escudella.....9€
- Macarrons a la Bolognesa del Geradar.....8€
-  Corder del país.....15€
-  Llonganissa del país.....9.5€
-  Galtes de porc.....13€
- Canelons de carn .....9.5€
-  Canelons de ceps amb bolets i parmesà.....13€
-  “Txurrasco” de poltre del país.....11€

## NOVETAT

- Plats del dia (mireu la pissarra o pregunteu, alguns dies cuinarem plats especials diferents).

## POSTRES

-   Iogurt o fruita del temps.....2€
-   Flam d'ou casolà fet amb ratafia de Raiers.....4€
-   Músic amb una copeta de moscatell.....5€
-   Comtessa de xocolata i nata.....4€
-   Mel i Mató.....4,5€
-   Pastís casolà de xocolata.....5€

## VINS

Blanc:

Clamor Raimat .....10€

Negre:

De la casa a granel de Gandesa (1l).....8.0€

De la casa a granel de Gandesa (0.5l).....4€

Gotim Bru. Castell del Remei .....16.0€

-  PLATS VEGETARIANS

-  PLATS SENSE GLUTEN

\* Ració extra de pa .....0.50€ per persona