













## 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..... 11€
-   De tomàquet amb formatge de cabra, olivada i nous..... 10€













## PLATS

-  Corder del país..... 16€
-  Llonganissa del país..... 10€
-  Galtes de porc estofades..... 14€
-  Peus de porc a la cassola amb cigrons..... 12€
- Pasta a la bolonyesa..... 10€
-  Canelons de ceps amb bolets i parmesà..... 14€
-  “Txurrascu” de poltre del país..... 12€
- Costella de porc marinada cuinada a baixa temperatura..... 13€

## NOVETAT

- Plats del dia: Podeu **MIRAR LA PISSARRA O PREGUNTAR** pel nostres plats del dia

## POSTRES

-   Iogurt o fruita del temps.....2,50€
-   Flam d'ou casolà fet amb ratafia de Raïers.....4,5€
-   Músic amb una copeta de moscatell.....5,5€
-   Comtessa de xocolata i nata.....4,5€
-   Gelats.....de 2 € a 3.0€
-   Pastís casolà de xocolata negra o preguntar pel pastís del dia.....5,5€

## VINS

Blanc:

Clamor Raimat ..... 10.0€

Negre:

De la casa ..... 11.0€

De la casa a granel (0.5l).....6.0€

Gotim Bru. Castell del Remei ..... 17.0€

-  PLATS VEGETARIANS

-  PLATS SENSE GLUTEN

\*Ració de pa .....0.50€ per persona