



L'AÜT

BENVINGUTS / BIENVENIDOS



Carta

Entrants / Entrantes

Pa de vidre amb tomàquet

Pan de cristal con tomate



2,50€

Ració de pa

Ración de pan



0,80€/unitat

Pernil ibèric

Jamón ibérico

16€

Amanida de pera, bacon, nous i vinagreta de mel

Ensalada de pera, beicon, nueces y vinagreta de miel



11€

Amanida nòrdica amb llagostins, salmó marinat, bacallà, sardina i vinagreta de mostassa

Ensalada nòrdica con langostinos, salmón marinado, bacalao, sardina y aliño de mostaza



15€

Amanida capresse amb mozzarella de búfala, fruits secs i pesto

Ensalada capresse con mozzarella de búfala, frutos secos y pesto



13€

Amanida de maduixes de Siscarri (segons temporada)

Ensalada con fresas de Siscarri (según temporada)



14€

Paté de Ca d'Alguaira amb torradetes

Paté de Casa Alguaira con tostaditas



11€

Tàrtar de salmó amb alvocat, ceba i mango

Tartar de salmón con aguacate, cebolla y mango



16€

Esqueixada de bacallà

"Esqueixada" de bacalao

14€

Carta

Entrants / Entrantes

Croquetes de bolets i trufa amb allioli negre (5 unit.)

12€

Croquetas de chipirones con "allioli" negro



Tataki de tonyina amb allioli de wasabi, verduretes i sèsam

18€

Tataki de atún con "allioli" de wasabi, verduritas y sésamo



Carpaccio de vedella ecològica de Ca d'Alguaira amb gelat de formatge Idiazabal

18€

Carpaccio de ternera ecològica de Casa Alguaira con helado de queso Idiazabal



Samfaina de verdures amb ou poché

13€

Pisto de verduras con huevo poché



Espàrrecs de marge amb formatge provolone

11,40€

Espàrràgos trigueros con queso provolone



Crep farcit d'espínacs amb formatge de cabra i gambes

13€

Crep relleno de espinacas con queso de cabra y gambas



Pasta del dia amb salsa bolonyesa

10€

Pasta del día con salsa boloñesa



Vianda de Ca d'Alguaira

13€

Escudella de Casa Alguaira



Crema del dia (preguntar al·lèrgies)

9€

Crema del día (preguntar alergias)

Cargols del dia

18€

Caracoles del día



Carta

Plats principals / platos principales

Costella de porc a baixa tª amb salsa teriyaki

Costilla de cerdo a baja tª con salsa teriyaki



14€

Bistec de ternera ecològica de Ca d'Alguaira

Bistec de ternera ecológica de Casa Alguaira

9,50€

Xai de la Ribagorça a la graella

Cordero de la Ribagorza a la parrilla

18€

Pollastre amb samfaina

Pollo con pisto

11€

Hamburguesa de vedella ecològica de Ca d'Alguaira, enciam, tomata, formatge i pa rústic

Hamburguesa de ternera ecológica de Casa Alguaira, ensalada, tomate, queso y pan rústico



14€

Conill a baixa tª acabat al forn amb salsa de romaní i mel

Conejo a baja tª terminado al horno con salsa de romero y miel

14,50€

Melós de vedella amb parmentier de patata i bolets

Carrillera de ternera con parmienter de patata y setas



19€

Civet de cérvol

Civet de ciervo



16€

Perdiu en escabetx amb verduretes

Perdiz en escabeche con verduras

16€

Entrecot de vedella ecològica de Ca d'Alguaira

Entrecot de ternera ecológica de Casa Alguaira

60/kg€

Filet de vedella ecològica (250-300gr) de Ca d'Alguaira amb foie

Filete de ternera ecológica (250-300gr) de Casa Alguaira con foie

32€

**** Salsa de ceps 3€ ****

Salsa de boletus



Carta

Plats principals / platos principales

Mitjana de vedella ecològica de Ca d'Alguaira

Chuletón de ternera ecológica de Casa Alguaira

70€/kg

Hamburguesa vegetal al plat amb enciam, tomàquet i patates fregides

Hamburguesa vegetal al plato con ensalada, tomate y patats fritas

12€



Bacallà amb salsa d'espínacs, panses i pinyons

Bacalao con salsa de espinacas, pasas y piñones

19€



Salmó amb sèsam, salsa de soja i mel amb verduretes

Salmón con sésamo, salsa de soja y miel con verduritas

18€



Pop a la graella amb parmentier de patata i oli de pebre de la Vera

Pulpo a la parrilla con parmentier de patata y aceite de pimentón de la Vera

21€



Cereal / Cereal



Làctics / Lácteos



Soja / Soja



Sèsam / Sésamo



Mostassa / Mostaza



Ou / Huevo



Fruits secs / Frutos secos



Mol·lusc / Molusco

- ÉS D'AGRAIR QUE ENS COMUNIQUIN QUALSEVOL AL·LÈRGIA O INTOLERÀNCIA / ES DE AGRADECER QUE NOS COMUNIQUEN CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA

Carta

Postres

Lemon pie

Pastel de limón



6,5€

Taten de poma amb gelat de canyella

Tatin de manzana con helado de canela



9€

Tiramisú

Tiramisú



6,5€

Pastís de formatge Serrat de Taüll i festuc

Pastel de queso "Serrat" de Taüll y pistacho

8€

Brownie de xocolata i nous amb salsa toffe i gelat de vainilla

Brownie de chocolate y nueces con salsa toffe y helado de vainilla



7€

Crema catalana

Crema catalana



6€

Cookie XL amb gelat de vainilla

Cookie XL con helado de vainilla



6,5€

Gelat de xocolata o vainilla

Helado de chocolate o vainilla



5€

Sorbet de llimona o gerds

Sorbete de limón o frambuesa



5€

- NOMÉS MIGDIES DE DILLUNS A DIVENDRES (NO INCLÒS DIES FESTIUS)
/ SOLO MEDIODIAS DE LUNES A VIERNES (NO INCLUIDO DÍAS FESTIVOS)

Menú

Entrants / Entrantes

Amanida César

Ensalada César



Vianda de Ca d'Alguaira

Escudella de Casa Alguaira



Crema del dia (preguntar al·lèrgies)

Crema de día (preguntar alergias)

Pasta amb salsa bolonyesa

Pasta con salsa boloñesa



Paté de Ca d'Alguaira

Paté de Casa Alguaira



Plats principals / Platos principales

Bistec de vedella ecològica de Ca d'Alguaira

Bistec de terna ecológica de Casa Alguaira

Pollastre amb samfaina

Pollo con pisto

Vedella ecològica de Ca d'Alguaira estofada

Ternera ecológica de Casa Alguaira guisada



Costella de porc a baixa tª amb salsa teriyaki

Costilla de cerdo a baja tª con salsa teriyaki



Dorada al orio

Orada al orio

Postre

Flam de formatge

Flan de queso



Tiramisú

Tiramisú



Crema Catalana

Crema catalana



Gelat de xocolata o vainilla

Helado de chocolate o vainilla



Sorbet de llimona o gerds

Sorbete de limón o frambuesa



23€

PA I AIGUA INCLÒS
PAN Y AGUA INCLUIDO

- CONSULTA ELS NOSTRES PLATS DEL DIA / PREGUNTA POR NUESTROS PLATOS DEL DÍA



Carta de vins

L'AÛT



Carta

ESCUMOSOS - ESPUMOSOS

D.O CAVA



ROGER GOULART MILESSIME (brut reserva)

Macabeu - parellada - xarello

21€

D.O. CLÀSSIC Penedès

AT ROCA ROSAT (brut nature)

Macabeu - garnatxa negra

25,50€

AT ROCA (brut nature)

Macabeu - xarello - parellada

24€

BLANCS - BLANCOS

D.O. CATALUNYA

BRAU DE BOT (Vi de la casa)

Garnatxa blanca

11€

2,50€

D.O. COSTERS DEL SEGRE

GUILLAMINA

Garnatxa blanca - sauvignon blanc - gewürztraminer - chardonnay - albariño

16€

3,50€

JAN BLANC

Macabeu - chardonnay

16,50€

3,50€

D.O. RUEDA

PALOMO COJO SEMIDULCE

Verdejo

17,50€

3,50€

LA CAPILLA

Verdejo

21,50€

D.O. RIAS BAIXAS

MARTÍN CODAX

Albariño

22,50€

ROSATS - ROSADOS

D.O. COSTERS DEL SEGRE

GARBUIX COLLITA VERMELLA

Merlot - cabernet franc

17,50€

D.O. Penedès

PETIT CAUS ECOLÒGIC

Merlot - sumoll - syrah - ull de llebre

18€

3,50€

Carta

NEGRES - TINTOS

D.O CATALUNYA



BRAU DE BOT (vi de la casa)

Garnatxa tinta

11€

2,50€

D.O. COSTERS DEL SEGRE

JAN PETIT

Garnatxa tinta - syrah

16,50€

3,50€

MIRAPALLARS

Cabernet sauvignon - merlot - cabernet franc

19€

BRU DE VERDÚ

Ull de llebre - syrah

21€

D.O. MONTSANT

CAP DE PERA

Garnatxa - samsó - syrah - merlot - cabernet sauvignon

18€

BELL CROS: EL CAMÍ

Garnatxa negra - carinyena

19€

PETITES ESTONES

Garnatxa negra - carinyena

20€

D.O.Q PRIORAT

PISSARRES

Samsó - garnatxa negra

24€

LOIDANA

Garnatxa negra - carinyera - cabernet sauvignon

21,60€

DESTI

Garnatxa - carinyera - syrah

38€

D.O. Penedès

TERRAPRIMA NEGRE

Garnatxa negra - cabernet sauvignon - merlot

20€

D.O. EMPORDÀ

BLAU NIT

Syrah - garnatxa negra

18,50€

Carta

NEGRES - TINTOS

D.O. SOMONTANO

12 LUNAS

Garnatxa tinta


20€



D.O. RIBERA DEL DUERO

LA CAPILLA

Tinta fina

26€

BELA

Tempranillo

18€

3,50€

D.O ca RIOJA

RAMON BILBAO EDICIÓN LIMITADA

Tempranillo

23€

URBIÓN

Tempranillo - Garnatxa - Viura

18€

3,50€