



L'AÛT

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

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



14€

Amanida de foie micuit amb figues i la seva propia vinagreta

Ensalada de foie micuit, higos y su propio aliño

13,50€

Amanida tèbia d'escarola, gules, bolets i tomàquets cherry

Ensalada tibia de escarola, guilas, setas y tomates cherry



12,50€

Paté de Ca d'Alguaira amb pa de pagès

Paté de Casa Alguaira con pan de payés



9€

Cargols del dia

Caracoles del día



16€

Espàrrecs de marge amb formatge provolone

Esparrágos trigueros con queso provolone



11,40€

Vianda de Ca d'Alguaira

Escudella de Casa Alguaira



12€

Carta

Entrants / Entrantes

Crema del dia (preguntar al·lèrgies)

Crema del día (preguntar alergias)

7€

Sopa de ceba

Sopa de cebolla



9,5€

Ravioli de ceps amb la seva propia salsa

Ravioli de boletus con su propia salsa



4,5€/unitat

Pappardelle amb salsa tartufo, cansalada a baixa tª i parmesà

Pappardelle con salsa tartufo, panceta a baja tª y parmesano



13€

Croquetes de bolets i trufa amb alioli negre (5 unitats)

Croquetas de setas y trufa con "allioli" negro



12€

Farcellets de col amb butifarra negra i pinyons (4 unitats)

Rollitos de col con butifarra negra y piñones



13,60€

Steak tartar de vedella ecològica de Ca d'Alguaira amb torradetes i patates xips

Steak tartar de ternera ecológica de Casa Alguaira con tostaditas y patatas chips



19€

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

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



18€

Tataki de tonyina amb allioli de wasabi, verduretes i sèsam

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



18€

Crep farcit d'espínacs amb formatge de cabra i gambes

Crep relleno de espinacas con queso de cabra y gambas



12€

Carta

Plats principals / platos principales

- Costella de porc a baixa t^a amb salsa teriyaki** 13€
Costilla de cerdo a baja t^a con salsa teriyaki    
- Bistec de vedella ecològica de Ca d'Alguaira** 9,50€
Bistec de ternera ecológica de Casa Alguaira
- Xai de la Ribagorça a la graella** 16€
Cordero de la Ribagorza a la parrilla
- Pollastre amb samfaina** 11€
Pollo con pisto
- Hamburguesa de vedella ecològica de Ca d'Alguaira, enciam, tomata, formatge i pa rústic** 13,50€
Hamburguesa de ternera ecológica de Casa Alguaira, ensalada, tomate, queso y pan rústico     
- Conill a baixa t^a acabat al forn amb salsa de romaní i mel** 14,50€
Conejo a baja t^a terminado al horno con salsa de romero y miel
- Melós de vedella amb parmentier de patata i bolets** 18€
Carrillera de ternera con parmentier de patata y setas  
- Civet de cérvol** 14€
Civet de ciervo
- Perdiu en escabetx amb verduretes** 16€
Perdiz en escabeche con verduritas
- Entrecot de vedella ecològica de Ca d'Alguaira** 60€/kg
Entrecot de ternera ecológica de Casa Alguaira
- Filet de vedella ecològica (250-300gr) de Ca d'Alguaira amb foie** 32€
Solomillo de ternera ecológica (250-300gr) de Casa Alguaira con foie

**** Salsa de ceps 3€ ****

Salsa de boletus



Carta

Plats principals / platos principales

Mitjana de vedella ecològica (900-1000gr) de Ca d'Alguaira ** 70€/kg
Chuletón de ternera ecológica (900-1000gr) de Casa Alguaira

Hamburguesa vegetal al plat amb enciam, tòmaquet i patates fregides 10€
Hamburguesa vegetal al plato con ensalada, tomate y patatas fritas



Bacallà amb salsa d'espínacs, panses i pinyons 17€
Bacalao con salsa de espinacas, pasas y piñones



Salmó amb sèsam, salsa de soja i mel amb verduretes 16€
Salmón con sésamo, salsa de soja y miel con verduritas



Pop a la graella amb parmentier de patata i oli de pebre de la Vera 18€
Pulpo a la parrilla con parmentier de patata y aceite de pimentón de la Vera



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

Mató caramelitzat amb nous i mel de Durro

Requesón caramelizado con nueces y miel de Durro



4€

Braç de nata

Brazo de nata



5€

Taten de poma amb gelat de canyella

Tatin de manzana con helado de canela



8€

Tiramisú

Tiramisú



6€

Flam d'ou

Flan de huevo



6€

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€

Gelat de turró amb crema catalana

Helado de turrón con crema catalana



5€

Cookie XL amb gelat de vainilla

Cookie XL con helado de vainilla



6€

Pastís de formatge Serrat de Taüll

Pastel de queso "Serrat" de Taüll



7€

Crep de nocilla

Crep de nocilla



5€

Suc de taronja natural

Zumo de naranja natural

4€

Gelat de xocolata o vanilla

Helado de chocolate o vainilla



4,50€

Sorbet de llimona o gerds

Sorbete de limón o frambuesa



4,50€

Menú

Entrants / Entrantes

Amanida de nous, pera, formatge de cabra i vinagreta de mel

Ensalada de nueces, pera, queso de cabra y aliño de miel



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 al "chilindrón"

Pollo al chilindrón

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

Fruita

Fruta

Flam d'ou

Flan de huevo



Braç de nata

Brazo de nata



Crep de nocilla

Crep de nocilla



Gelat

Helado



23€

PA I AIGUA INCLÒS
PAN Y AGUA INCLUIDO



Carta de vins

L'AÛT

A watercolor illustration of a green vine with several oval-shaped leaves, positioned on the right side of the page. The leaves are a soft green color with some darker shading to give them a three-dimensional appearance. The vine itself is a thin, light green line.

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€

SILEO

Garnatxa negra

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



20€

12 LUNAS

Garnatxa tinta

D.O. RIBERA DEL DUERO

26€

LA CAPILLA

Tinta fina

BELA

Tempranillo

3,50€

D.O ca RIOJA

RAMON BILBAO EDICIÓN LIMITADA

Tempranillo

23€

URBIÓN

Tempranillo

3,50€