



pati.blau@hotmail.com

Plaça Major 7-bis
tel. 973 16 79 10
PUIGVERD DE LLEIDA

Primers

- **calçots arrebossats**
i regats amb confitura casolana de tomata
- **arròs cremós de ceps i botifarra negra**
- **amanida de pernill d'ànec**
i formatge tendre de cabra en oli
- **amanida de llagostins cruixents** *amb salsa romesco*
- **carpaccio de bou**, *formatge parmesà i oli de tòfona*
- **carpaccio de bacallà fumat**
- **pop a la gallega**
- **canelons casolans de rap i gambes**
- **canelons casolans de ceps**
- **canelons casolans de carn i tòfona**
- **raviolis de carabassa** *amb crema de pinyons*
- **raviolis de pera flor d'hivern i nous**
- **raviolis d'escamarlans**,
poma caramel·litizada i botifarra negra del perol
- **caragols a la llauna**



Segons

- **galta de vedella estofada** *al Cabernet Sauvignon*
- **cua de bou estofada**
- **fricandó de vedella amb bolets**
- **entrecot de vedella** *amb formatge i salsa salvitjada*
- **filet de bou** *amb formatge blau o al pebre verd*
- **filet de bou al foie** *amb reducció de Pedro Ximenes*
- **llaminera de porc embolcallada** *amb cansalada fumada a la brasa, amb salsa al pebre rosa*
- **costelletes de conill arrebossades** *amb guarnició*
- **pinxos adobats de conill de la muntanya**
amb guarnició
- **magret d'ànec** *amb salsa de taronja amarga, Malvasia de Sitges* i compota casolana de poma*
- **confit d'ànec** *amb figures estofades*
- **escamarlans** *al cava amb ceba confitada*
- **gambes a la planxa** *amb reducció de cítrics*
- **bacallà** *confitat en oli d'oliva verge extra amb peres al vi i allioli gratinat*