

Restaurant Pati Blau

Avui us proposem:

- **bacallà esqueixat**, taronja, ceba morada, olives d'aragó, olivada.... 8,50 €
- **carpaccio de vedella** rúcula, parmesà i oli de taronja..... 9 €
 - **amanida** de llagostins cruixents regats amb salsa romesco 12 €
 - **farcellets de verdures** i formatge de cabra sobre un llit de mesclum 9,50 €
 - timbal d'**arròs** de ceps i llagostins amb allioli negre .. 9,50 €
 - **gambes** a la planxa amb reducció de cítrics 11 €
 - **canelons** casolans del rostit . 9,5 €
 - canelons casolans d bolets . 9,50 €
 - canelons casolans de rap ... 12 €
- **raviolis** de pera de Lleida i botifarra o de pera i nous 9,50 €
 - raviolis de poma golden i llonganissa de l'Obrador .. 10 €
 - **espatlla de xai** al forn amb patates i ceba confitades 15 €
 - **espatlla de cabrit** al forn amb acompanyament 19 €
 - **bacallà a** la mel amb panses i ceba confitades 15 €
 - **tofu eco** amb escalivada . 7 €
 - **melós de vedella** al cabernet sauvignon amb compota de poma de Lleida 15 €
 - **entrecot de vedella**, a la brasa amb escalivada ... 15 €
 - **peus de porc** guisats amb caragols a l'estil de la nostra cuinera..... 14 €
 - **caragols dolços i picantons**, la nostra especialitat ... 13 €
 - caragols a la llauna 13 €

Postres 4 €

- pastís sàxer (tot de xocolata) amb caramel de taronja
- Filiberto, postres típiques del Pallars: iogurt cremós, nata gelada i grosella
- gelat de xocolata amb quicos i confitura de gerds

Postres 4,50 €

- gelat de nata del Glas amb coulis de cireres
- gelat After Eight – amb gelat de menta, pippermint i xocolata
- gelat Ferrero Rocher: copa de gelat d'avellana, xocolata i crocant
- formatge amb codonyat, nous i mel de romer

· AVÍS PER A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES
O INTOLERÀNCIES

ATENENT A LES CARACTERÍSTIQUES I
INSTAL·LACIONS DE L'ESTABLIMENT I
VERS LA MANIPULACIÓ I ELABORACIÓ DELS
ALIMENTS,

NO PODEM GARANTIR QUE NO HI HAGI
CONTAMINACIÓ CREUADA I QUE ELS PLATS
NO CONTINGUIN TRACES D'AL·LÈRGENS,
CONSULTEU amb el personal .

**Podeu gaudir d'un ban cafè Criollo,
etiqueta negra o de la nostra
selecció d'infusions:**

- * poliol
- * camamilla
- * tila
- * timó
- * te verd
- * te vermell amb pruna
- * te negre
- * rooibois de fruites del bosc
- * digestiva

O bé un bon digestiu:

Licor de nous (Ratafia)
Licor d'arròs
Orujo blanc Afilador
Orujo herbes Afilador
Limonchelo
Fray Angèlico
Bayla's
Baines Pacharan
Porto

O res millor que els nostres gintònics:

Seagram's
Bombay Dry Gin
Absolut

I amb una mica més de graduació:

Macallan 12 anys
Knockando
GlenGrant
Jack Daniels
Dyc 8 anys
Four Roses
Cutty Sark