

Rerstaurant Pati Blau

Avui us proposem:

- **bacallà esqueixat**, taronja, ceba morada, olives d'aragó, olivada....
8,50 €
- **carpaccio de vedella** amb rúcula, parmesà i oli de taronja . 9 €
- **amanida** de llagostins cruixents regats amb salsa romesco 12 €
- **cruixents de verdures** i formatge de cabra sobre un llit de mesclum .
9,50 €
- **arròs** de ceps i llagostins amb allioli negre 9,50 €
- **canelons** casolans del rostit . 9,5 €
- canelons casolans d bolets . 9,50 €
- canelons casolans de rap i lluç...
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 €
- raviolis de carabassa i formatge de cabra12 €

- **laminera embolcallada** amb bacon, a la brasa, regada amb reducció de Pedro Ximénez ... 10 €
- **bacallà a** la mel amb panses i ceba confitades 15 €
- **tofu eco** amb escalivada 7 €
- **cua de vedella** estofada al vermut negre 13 €
- **entrecot de vedella**, a la brasa amb escalivada o verdures al caliu ... 15 €
- **magret d'ànec** amb salsa de taronja i prunes 12 €
- **espatlla de xai** al forn amb patates i ceba confitades 15 €
- **espatlla de cabrit** al forn amb acompanyament 19 €
- **gambes** a la planxa amb reducció de cítrics 11 €
- **caragols** a la llauna 13 €
- **caragols dolços i picantons** ... 13 €
- **peus de porc** guisats amb caragols a l'estil de la nostra cuinera..... 14 €

Postres 4 €

- pastís sàxer (tot de xocolata) amb confitura de taronja
- pastís semifred de llimona elaborat a Artesa de Lleida
- maduixes al gust
- Filiberto: postres típiques del Pallars – iogurt cremós, nata muntada gelada i grosella
- mató amb nous del país i mel eco del bosc
- mató del Cadí amb confitura casolana de llimona
- flam d'ou al bany maria amb carquinyolis
- crema catalana cremada

Postres 4,50 €

- orelleta de Festa Major i vi dolç
- gelat Ferrero Rocher
- Arnadí: postres valencianes amb gelat de vainilla

· 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