

## Restaurant Pati Blau

### Avui us proposem:

- **bacallà esqueixat** al nostre estil  
.... 8,50 €
- **carpaccio de vedella** rúcula,  
parmesà i oli de taronja..... 9 €
- **amanida** de llagostins cruixents  
regats amb romesco ..... 12 €
  - **farcellets de verdures** i  
formatge de cabra sobre un llit  
de mesclum ..... 9,50 €
- timbal **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 de rap i gambes . 11 €
- canelons casolans de bolets ...  
9,50 €
  - **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 ..... 8,50 €
  - **tofu ecològic** amb  
escalivada.... 7 €
- **espatlla de cabrit** al forn amb  
acompanyament ..... 19 €
  - **costelles de cabrit**  
arrebossades amb timbal  
d'escalivada ..... 12 €
  - **espatlla de xai** al forn amb  
patates confitades i ceba .... 15 €
- **bacallà a la mel** amb panses  
i ceba confitades .. 13 €
- **salmó fresc** amb verduretes i  
salsa agredolça de taronja i  
soja ..... 10 €
- **melós de vedella** al cabernet  
sauvignon amb poma de  
Lleida ..... 15 €
  - **cua de vedella** al vermut  
negre ..... 14 €
  - **entrecot de vedella**, a la  
brasa amb escalivada ... 15 €

· **peus de porc** guisats amb caragols a l'estil de la Mercè....

14 €

· **magret d'ànec** a la brasa amb salsa de taronja i prunes

.... 12 €

· **llaminera** embolcallada amb bacon, a la brasa, amb reducció de Pedro Ximénez

..... 10 €

· **caragols a la llauna amb allioli** .... 13 €

· **caragols dolços i picantons, la nostra especialitat** ..14 €

### Postres 4,50 €

· pastís sàxer ( tot de xocolata )

· mató del Cadí amb nous del país i mel del bosc

· Filiberto, postres típiques del Pallars: iogurt cremós , gelat de nata i grosella

· flam d'ou al bany maria elaborat amb llet fresca i ous de casa amb carquinyolis

· copa pinya colada

### Postres 5 €

· formatge fumat amb codonyat casolà, nous i mel del bosc

· gelat After Eight – amb gelat de menta, pippermint i xocolata

· gelat de iogurt amb gerds de Casa Serrate d'Alcampell

· pastís casolà de formatge mascarpone amb coulis de fruites del bosc

· orelleta de Festa Major i copeta vi dolç

### **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