

## PEIX – PESCADOS

IVA INCLÒS – IVA INCLUIDO

	€
Arròs caldós amb llamàntol de platja (2 persones) <i>Arroz caldoso con bogavante de playa (2 personas)</i>	22,00
Calamar nacional fresc fregit a l'andalusa <i>Calamar nacional fresco frito a la andaluza</i>	16,00
Bacallà d'Islàndia en salsa de carxofes <i>Bacalao de Islandia en salsa de alcachofas</i>	16,00
Ragoût de llagostins de platja saltats a la bilbaïna <i>Ragoût de langostinos de playa salteados a la bilbaina</i>	16,00
Romescada de rap amb fruits del mar <i>Romescada de rape con frutos del mar</i>	18,00
Suprema de lluç en suquet amb escamarlans <i>Suprema de merluza en suquet con cigalitas</i>	15,00
Suprema de salmó al pebre verd amb llagostins <i>Suprema de salmón a la pimienta verde con langostinos</i>	16,00

OUS HUEVOS	GLUTEN	LÀCTICS LÁCTEOS	FRUITS SECS FRUTOS SECOS	SÈSAM SÈSAMO	CACAHUETS CACAHUETES	SOJA
PEIX PESCADO	API APIO	MOSTASSA MOSTAZA	TRAMUSSOS ALTRAMUCES	CRUSTACIS CRUSTÁCEOS	MOL-LUSCS MOLUSCOS	SULFITS SULFITOS

Per les característiques del restaurant, els nostres productes poden contenir traces d'al·lèrgens.  
Por las características del restaurante, nuestros productos pueden contener trazas de alérgenos.



C/. Anselm Clavé, 17. Tf. (973) 22.32.22

25007 - LLEIDA

## PER A PICAR – PARA PICAR

IVA INCLÒS – IVA INCLUIDO

	€
Pernil ibèric de Gla "Lampião" – Jamón ibérico de Bellota "Lampião"	16,00
Anxoves del Cantàbric en salaó – Anchoas del Cantábrico en salazón	10,00
Pop a la gallega amb all i oli de patata – Pulpo a la gallega con all i oli de patata	16,00
Carxofes a l'estil Galeó – Alcachofas al estilo Galeó	8,00

## ENTRANS – ENTRANTES

Sopa de peix i marisc Sopa de pescado y marisco	12,00
Caragols a la llauna amb all i oli Caracoles a la llauna con all i oli	12,00
Canelons casolans de boletus i foie gras gratinats amb beixamel i mozzarella Canelones caseros de boletus y foie gras gratinados con bechamel i mozzarella	10,00
Amanida Galeó (pop, llagostins, salmó, gules i surimi) Ensalada Galeó (pulpo, langostinos, salmón, gulas y surimi)	15,00
Amanida tèbia de rulo de cabra amb salsa de fruits vermells i reducció de Mòdena Ensalada tibia de rulo de cabra con salsa de frutos rojos y reducción de Módena	10,00
Amanida de bacallà i llagostins amb salsa xató Ensalada de bacalao y langostinos con salsa cható	12,00
Amanida de llagostins amb crema d'escalivada Ensalada de langostinos con crema de escalibada	12,00

## CARN – CARNES

IVA INCLÒS – IVA INCLUIDO

	€
Magret d'ànec amb salsa de fruits del bosc i Porto Magret de pato con salsa de frutos del bosque y Oporto	14,00
Cua de bou guisada al cabernet sauvignon Rabo de toro guisado al cabernet sauvignon	15,00
Fondant de pintada farcida de foie gras Fondant de pintada rellena de foie gras	12,00
Pollastre de corral farcit, amb el seu suc al curry Pollo de corral relleno, en su jugo al curry	12,00
Ternasco de lletó rostit al forn amb patates de pobre i xampinyons Ternasco de lechal asado al horno con patatas de pobre y champiñones	13,00
Entrecot de vedella del Pallars al grillé amb guarnició Entrecot de ternera del Pallars al grillé con guarnición	16,00
Filet de vedella en salsa de tres pebres Solomillo de ternera en salsa de tres pimientos	18,00
Mitjana de vedella filetejada a la pedra (1 kgr.) amb guarnició Chuletón de ternera fileteada a la piedra (1 Kgr.) con guarnición	25,00