



entrants

entrantes / entrées / starts

Escudella

Escudella / Soupe Catalane / Catalan Soup
11,00

Amanida de Formatge i Fruits Secs

Ensalada de Queso y Frutos Secos / Salade du Fromage / Cheese Salad and dried fruit
13,50

Amanida Tíbia de l'Era amb Orella i Morro o Formatge Fresc

Ensalada Tibia / Salade Tiède / Lukewarm Salad
13,00

Carpaccio de filet de bou amb oli de tòfona

Carpaccio de solomillo de buey con aceite de trufa / Carpaccio de filet de bœuf à l'huile de truffe /
Carpaccio of beef with truffle oil
16,00

Escalivada

Escalivada / Melange de légumes grillés / Grilled red Pepper, Aubergines and Onions
13,00

Fusta d'Embotits i Formatges del País

Embutidos y quesos del País / Emboite et fromage du Pays / Regional sausages and cheese
19,50

Espardenya amb Tonyina, Anxoves o Formatge de Cabra

Tostada con atún, anchoas o queso de Cabra / Pain grillé avec légumes Thon, Anchois ou Fromage de Chèvre /
Grilled vegetables on Toast with Tuna, Anchovies or Cheese
13,50

Favetes confitades amb xipirons

Habitas confitadas con chipirones / Haricots confits aux chipirones / Beans confit with squid
17,50

Cargols a la Menta

Caracoles a la Menta / Escargots à la Menthe / Snails with mint sauce
15,00

Trinxat de col amb rosta

Verdura de col con tocino / Légumes au chou et lard / Potatoe and Cabbage with bacon
13,50

Esqueixada de Bacallà

Esqueixada de bacalao / Salade de Morue coupée avec des légumes / Marinated cod salad with vegetables
15,50



brasa

brasa / braise / grill

Carn de Corder Xisquet

Carne de Cordero Xisquet / Viande du Agneau Xisquet / Xisqueta Lamb Chops
16,00

Costelletes de cabrit arrebossades amb un toc de romaní

Costillas de cabrito rebozadas con un toque de romero /
Côtes d'agneau panées avec un soupçon de romarin / Breaded goat ribs with a hint of rosemary
19,00

Graellada de Carns

Parrillada de Carnes / De Viandes Crillées / Mixed Meat Grill
26,00

Entrecot de Vedella del Pirineu al Roquefort

Entrecot de Ternera al Roquefort / Entrecôte au Roquefort / Entrecote with Roquefort
20,50

Entrecot de Vaca Vella

Entrecot de Vaca Vieja / Entrecôte de Vache Vielle // Old Cow Entrecote
22,00

Filet de Bou amb Encenalls de Foie

Solomillo de Buey con Virutas de Foie / Boeuf Steak avec Foie / Beef Fillet with Foie
22,00



especialitats i suggeriments de la mestressa

*especialidades y sugerencias de la cocinera,
spécialités et suggestions de la cuisinière,
cook's specialities & suggestion*

Girella Pallaresa

17,50

Orella i morro a l'estil de l'Era

14,00

Bacallà amb Xanfaina

Bacalao en Samfaina / Morue avec des Légumes / Cod with Vegetables

20,50

Magret d'ànec amb reducció de Pedro X. i de fruits del bosc

Magret de Pato / Magret du Canard / Duck's breast with wine and berries sauce

19,00

Filet de Cérvol a les Herbes

Solomillo de Ciervo a las Finas Hierbas / Filet du Cerf aux herbes / Venisson Steak with Aromatic Herb

22,50

Pota de Pop a la brasa amb pimentón de la Vera

Pata de pulpo a la brasa con pimentón de la Vera / Jambé du pop grillé au poivre fumée /
Grillet octopus with paprika

21,50

Confitat de porc

Confitado de cerdo / Confit de porc / Pork confit

16,50



Flam de la Casa

Flan de la Casa / Flan de la Maison / Flan of the House
5,50

Crema Catalana

Crema Catalana / Creme Catalane / Catalan Custard
5,50

Peres al vi a l'estil de l'Era

Peras al vino al estilo de la Era / Poires au vin / Wine cooked Pears
6,50

Mel i Mató

Requesón con Miel / Fromage cottage au miel / White Cheese with honey
6,00

Pastís de Formatge

Tarta de Queso / Tarte au Fromage / Cheese Cake
6,00

Xarrup de Llimona o Mandarina o Fruits del Bosc

Sorbete de limón, mandarina o frutos del bosque / Sorbet du citron, madarine ou baies /
Lemon, tangerine or berries sorbet
6,00

Pastís de l'Era

Tarta de la Casa / Tarte de l'Era / Era's Cake
5,50

Formatge d'Ovella Curat

Queso de Oveja Curado / Fromage de brevis / Aged sheep cheese
7,00

Coulant affiné

Coulant de chocolate / Coulant du chocolat / Melting Cake
6,50



vins negres

Vinos / Vins / Wines

Vi de la casa

9,00

Llabustes (Vila Corona de la Conca de Tremp)

13,00

Muriac (García Muret de la Conca de Tremp)

19,00

Alveolina (Xics de Cal Borrech de la Conca de Tremp)

19,00

Thalarn (Castell d'Encús-ecològic / de la Conca de Tremp)

37,00

Tempranillo J. Ventura

(Penedès)

13,00

Raimat Abadia (Costers del Segre)

14,50

Raimat Cavernet Sauvignon (Costers del Segre)

19,00

Castell del Remei (Gotim bru)

18,00

Rioja Cune

17,00

vins blancs

Vinos Blancos / Blancs / White Wines

J. Ventura (Penedès sec)

12,00

Riesling (Vila Corona de la Conca de Tremp)

17,00

Taleia (Castell d'Encús-ecològic)

25,00

Ekam (Castell d'Encús-ecològic/ de la Conca de Tremp)

27,00

Ximerliu (Xics de Cal Borrech de la Conca de Tremp)

17,00

vins rosats

Vnos Rosados / Rosés / Rosé Wines

Cristina Ventura (Penedès)

13,00



cava

Cava, Champán, Champagnines

Rimat Brut Nature

17,00

J. Ventura (Llàgrima d'Or)

16,50

Parxet

18,00

licors

Licores, Liqueurs

Aigua de Nodes

3,50

Ratafia del Raiers

3,50

Aiguardents

3,50