

HATRainerA *** SPA

SERVEI D'HABITACIONS



BRASERIA LLENYA
CARN, BRASA I HISTÒRIA.

PLATS

LA PICANYA	16 €
<i>PA SCROCCHIARELLA + PICANYA MADURADA + BRIE + RÚCA + TOMATA SECA A L'OLI</i>	
AMB DOS OUS	8 €
<i>PA DE VIDRE AMB TRUITA</i>	
EL CLÀSSIC	10 €
<i>PA DE VIDRE AMB PERNIL IBÈRIC</i>	
ASSORTIT DE FORMATGES KM-0	16 €
<i>De vaca: "Tou dels Til·lers", "Sant Maurici", "Serrat Roi" De cabra: "Roseta de Gavàs" D'ovella: "Auvella"</i>	
ESCAROLA AMB MAGRANA, FORMATGE, CODONYAT I VINAGRETA DE NOUS	12 €
PAPPARDELLE AMB OU I SALSABOLONYESA CASOLANA	12 €
SOPA AMB MANDONGUILLES	10 €
CECINA DE VEDELLA ANGUS MADURADA, AMB FORMATGE DE CABRA A LA CENDRA I CACAUETS AMB MEL	18 €
TERRINA DE FETGE D'ÀNEC AMB MELMELADA DE FIGUES I TORRADES	16 €
LLONGANISSA DE PORC	12 €
ENTRECOT DE VEDELLA (300 GR)	23 €
ORADA	16 €
LA BURGUER	15 €
<i>HAMBURGUESA DE VEDELLA ANGUS, AMB PA, FORMATGE, RÚCA, CEBA CARMELITZADA PATATES CASOLANES</i>	

POSTRES

MEL I RECUIT DELS PIRINEUS	6 €
FILIBERTO: IOGURT NATURAL AMB GROSELLA I GELAT DE NATA	6 €
PASTÍS DEL DIA	7 €
FRUITA	5 €
CANELLE DE MOUSSE DE XOCOLATA, OLI, SAL I TORRADETES.	7 €

SELECCIÓ DE VINS

GR5 Cabernet-Merlot-Syrah-Ull de llebre D.O. PENEDES	18 €
BIU NEGRE Pinot Noir D.O. COSTERS DEL SEGRE	24 €
BRAO Garnatxa-carinyera D.O. MONTSANT	32 €
ELS PICS Garnatxa-carinyena-syrah-Cabernet D.O.Q PRIORAT	26 €
TRUS / Tempranillo D.O RIBERA DEL DUERO	19 €
LLOPART BRUT NATURE RESERVA Macabeu-Xarel·lo-Parellada CORPINNAT	24 €
LLOPART ROSÉ BRUT Monastrell-garnatxa-pinot noir CORPINNAT	24 €

HATRINERA*** SPA

SERVICIO DE HABITACIONES



BRASERIA LLENYA
CARN, BRASA I HISTORIA.

PLATOS

LA PICAÑA	16 €
<i>PAN SCROCCHIARELLA + PICHANHA MADURADA + BRIE + RÚCULA + TOMATE SECO EN ACEITE</i>	
AMB DOS OUS	8 €
<i>Pan de cristal con tortilla</i>	
EL CLÀSSIC	10 €
<i>PAN DE CRISTAL CON JAMÓN IBÉRICO</i>	
SURTIDO DE QUESOS KM-0	16 €
<i>De vaca: "Tou dels Til·lers", "Sant Maurici", "Serrat Roi" De cabra: "Roseta de Gavàs" De oveja: "Auvella"</i>	
ESCAROLA CON GRANADA, QUESO, MEMBRILLO Y VINAGRETA DE NUECES	12 €
PAPARDELLE CON HUEVO Y SALSA BOLOÑESA CASERA	12 €
SOPA CON ALBÓNDIGAS	10 €
CECINA DE VACA ANGUS MADURADA, CON QUESO DE CABRA A LA CENIZA Y CACAHUETES CON MIEL	18 €
TERRINA DE FOIE DE PATO CON MERMELADA DE HIGO Y TOSTADAS	16 €
LONGANIZA DE CERDO	12 €
ENTRECOT DE TERNERA (300 GR)	23 €
DORADA	16 €
LA BURGUER	15 €
<i>HAMBURGUESA DE TERNERA ANGUS, CON PAN, QUESO, RÚCULA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y PATATAS CASERAS</i>	

POSTRES

MIEL Y REQUESÓN DE LOS PIRINEOS	6 €
FILIBERTO: YOGUR NATURAL CON GROSELLA Y HELADO DE NATA	6 €
PASTEL DEL DÍA	7 €
FRUITA	5 €
CANELLE DE MOUSSE DE CHOCOLATE, ACEITE, SAL Y TOSTADITAS	7 €

SELECCIÓN DE VINOS

GR5 Cabernet-Merlot-Syrah-Ull de llebre D.O. PENEDES	18 €
BIU NEGRE Pinot Noir D.O. COSTERS DEL SEGRE	24 €
BRAO Garnatxa-carinyera D.O. MONTSANT	32 €
ELS PICS Garnatxa-carinyena-syrah-Cabernet D.O.Q PRIORAT	26 €
TRUS / Tempranillo D.O RIBERA DEL DUERO	19 €
LLOPART BRUT NATURE RESERVA Macabeu-Xarel·lo-Parellada CORPINNAT	24 €
LLOPART ROSÉ BRUT Monastrell-garnatxa-pinot noir CORPINNAT	24 €