

PER COM PAR TIR



☒ Ceviche amb mango i xips de moniato 14,90
Ceviche con mango y chips de moniato

Coca de vidre, tomàquet, oli d'oliva verge extra (DOP les Garrigues) i sal 5,50
Coca de cristal, tomate rallado, aceite de oliva virgen extra (DOP les Garrigues) y sal

☒ Pernil ibèric de bellota 13,40
Jamón ibérico de bellota

Amanida de mezclum, espinacs, brie arrebossat, fruits vermells naturals i vinagreta de mel i fruits secs 8,10
Ensalada de mezclum, espinacas, brie rebozado, frutos rojos naturales y vinagreta de miel y frutos secos

☒ Steak Tàrtar de vedella 16,90
Steak Tàrtar de ternera

Brioix amb Steak Tàrtar 17,90
Brioche con Steak Tàrtar

☒ Carpaccio d'Angus amb matisos trufats i neu de parmesà 11,90
Carpaccio de Angus con matisos trufados y nieve de parmesano

☒ Cecina amb oli d'alfàbrega, ametilla marcona i flor de tête de moine 14,80
Cecina con aceite de albahaca, almendra marcona y flor de tête moine

☒ Trio de croquetes (cua de bou, pollastre l'ast i de calamarcets amb tinta) 8,80

Trio de croquetas (rabo de toro, pollo al ast y de chipirones con tinta)

☒ Carxofes amb tempura i salsa romesco 5,40
Alcachofas con tempura y salsa romesco

☒ Xiprions a l'andalusa amb maionesa de lima 8,90
Puntillas a la andaluza con mayonesa de lima

☒ Braves Clea amb sofregit de tomàquet picant i allioli d'alfàbrega 5,80
Bravas Clea con sofrito de tomate picante y allioli de albahaca

☒ Mi-cuit de foie artesà amb melmelada de fruits vermells i torraderes 14,80
Mi-cuit de foie artesano con mermelada de frutos rojos y tostaditas

☒ Ou pochè amb cremós de patata trufada, bolets de temporada i terra de pernil ibèric 7,90
Huevo pochè con cremoso de patata trufada, setas de temporada y tierra de jamón ibérico

☒ Amanida de tomàquet km0, ventresca de tonyina y canonges 9,30
Ensalada de tomate km0, con ventresca de atún y canongas

☒ Risotto de ceps amb presa ibèrica i lamines de parmesà 10,90
Risotto de ceps con pluma ibérica y láminas de parmesano

☒ Tartar de salmó, cremós d'alvocat i wakame 15,90
Tartar de salmón, cremoso de aguacate y wakame

Canelons de rap i verdures amb beixamel trufada, parmesà i pinyons (2 uni.) 10,90
Canelones de rape y verdures con bechamel trufada, parmesano y piñones (2 uni.)

☒ Natxos amb carn picada picant, cheddar, guacamole i japaleños 12,90
Nachos con carne picada picante, cheddar, guacamole y jalapeños

Fingers de pollastre amb salsa ranchera 7,90
Fingers de pollo con salsa ranchera

Sole farcit de burrata i trufa blanca amb salsa pesto Clea 17,90€
Sole relleno de burrata y trufa blanco con salsa pesto Clea

Bao farcit de pulled pork agredolç, verdura al wok i cruixent de rúcula (2 uni.) 11,90€
Bao relleno de pulled pork agridulce, verdura al wok y crujiente de rúcula (2 uni.)

Taco de cua de bou picant, pico de gallo i cremós d'alvocat (3uni) 14,20€
Taco de rabo de toro, pico de gallo y cremoso de aguacate (3 unidades)

Truita oberta de formatge de cabra, botifarra negra, rúcula i tomata semi-sec 8,30€
Tortilla abierta de queso de cabra, morcilla, rúcula y tomate semi-seco

☒ Amanida de burrata de bufala, carpaccio de tomata cor de bou, cecina i pesto amb pinyons... 13,90
Ensalada de burrata de bufala, carpaccio de tomate corazón de buey, cecina y pesto con piñones



☒ TOTS ELS PLATS AMB AQUEST SÍMBOL SÓN APTES PER A CELÍACS.
☒ TAMBÉ TENIM DISPONIBLE EL LLISTAT D'AL·LÈRGENS DE TOTS ELS PLATS.
⚠️ QUALESVOL TIPUS D'AL·LÈRGIA, SEMPRE S'HAURÀ DE COMUNICAR AL PERSONAL, JA QUE REQUEREIX D'UNA PREPARACIÓ ESPECIAL.
🕒 L'ORDRE DE SORTIDA DELS PLATS SERÀ ESTABLERT SEGONS CRITERI I POSSIBILITATS DE CUINA.



HAMBURGUESES

Burger Wagyu, ceba caramelitzada, formatge brie i cremós de albergínia 18,40
Burger Wagyu, cebolla caramelizada, queso brie y cremoso de berenjena

Burger Angus km0, ceba potxada, formatge de Maó i bolets saltejats 16,50
Burger Angus km0, cebolla pochada, queso de Mahón y setas salteadas

Burger "Porca" de vedella i porc duroc, bacó, cheddar, ceba cruixent i salsa secreta 15,40
Burger "Cochina" de ternera y cerdo duroc, bacon, cheddar, cebolla crujiente y salsa secreta

Burger de vaca vella madurada amb atmosfera controlada, ceba, bacó i flor de tête de moine 16,40
Burger de vaca vieja madurada en atmosfera controlada, cebolla, bacon y flor de tête de moine

Briox de costella desmigada amb salsa de mel i mostassa 15,90
Bioche de costilla desmigada con salsa de miel y mostaza

Veggie Burger amb guacamole, cheddar i verdures 13,50€
Veggie Burger con guacamole, cheddar y verduras

Burger de pollastre "crunchy", tomata, mix de pastanaga, ceba, rúcula i salsa tàrtara 15,10€
Burger de pollo "crunchy", tomate, mix de zanahoria, cebolla, rúcula y salsa tàrtara

Doble Big Burger (500 gr), cheddar, pernil ibèric, ou ferrat i ketchup Clea 24,80€
Doble Big Burger (500de gr), cheddar, pernil ibèric, huevo frito y ketchup Clea

Salses extra: ketchup Clea / maionesa de tòfona / tomàquet picant / mostassa +1,00
Salsas extra: ketchup Clea / mayonesa de tòfona / tomate picante / mostaza

⊗ **Totes les hamburgueses són aptes per celíacs canviant el pa corresponent. Demana-ho al personal de sala.**
Todas las hamburguesas son aptas para celíacos cambiando el pan correspondiente. Pídelo al personal de sala.



A L'ANTIGA

⊗ **Filet de vedella de amb foie i salsa demi-glacé** 26,90
Solomillo de ternera con foie y salsa demi-glacé

⊗ **Magret d'ànec amb puré de moniato i salsa de fruits del bosc** 21,10
Magret de pato con puré de boniato y salsa de frutos del bosque

⊗ **Pota de pop amb patata, "Pimentón" de la Vera** 20,90
Pota de pulpo con patata, Pimentón de la Vera

⊗ **Mitjana de vaca amb patates, pebrots del padrón i escavalida 0,5kg** 29,90
Chuletón de vaca con patatas, pimientos del padrón y escalivada

Costilla "laquejada" amb patates especiades 20,00
Costilla laqueada con patatas al horno especiadas

⊗ **Llom de bacallà confitat amb tomaquet sofregit i graten de mussolina d'alls** 17,89
Lomo de bacalao confitado con tomate sofrido y graten de muselina de ajos



BURGLOVERS





CARTA DE VINS

NEGRES

D.O. Costers del Segre

Ànima de Raimat 15,90

cabernet sauvignon, ull de llebre i Syrah

Petit siós 16,20

ull de llebre, garnatxa i cabernet sauvignon

Petit Saó 16,30

cabernet sauvignon, garnatxa i ull de llebre

La Troballa 18,70

garnatxa negra

Ònra negra 18,30

garnatxa negra i cabernet sauvignon

Ginjol Syrah 18,90

Syrah

D.O. Montsant

Blau 15,60

mazuelo, garnatxa i syrah

DOQ Priorat

Les cousins L'inconscient 17,50

garnatxa, carinyena, cabernet sauvignon, syrah i merlot

DO Ribera del Duero

Emilio Moro Finca Resalso 16,70

ull de llebre

Carmelo Roderer Crianza 25,90

ull de llebre i cabernet sauvignon

DOC Rioja

Vivanco Crianza 15,20

ull de llebre, maturana tinta i graciano

Luis Cañas Reserva 23,20

ull de llebre i graciano

DO Somontano

Sommos Variatales 20,50

merlot, ull de llebre, syrah i cabernet sauvignon

Blancs

DO Costers del Segre

Ànima de Raimat Blanc 15,90

chardonnay, xarel·lo i albarinyo

Escorça blanc 15,70

macabeu

Petit Saó Blanc 15,70

garnatxa blanca i macabeu

Ònra Blanc 17,10

garnatxa blanca i sauvignon blanc

L'Olivera Agaliu 18,40

macabeu

DO Penedès

Honeymoon de Parès Baltà 16,10

parellada

DO Terra Alta

Herencia Altès 16,00

garnatxa blanc

DOC Rioja

Anahí 14,50

malvasia, cabernet sauvignon blanc i ull de llebre blanc

DO Rueda

La Camioneta Verdejo 13,50

Josè Pariente Verdejo 17,80

DO Somontano

Sommos Col.lecció Gewürztraminer 16,30

DO Rías Baixas

Pulpo Albariño 19,10

Pfalz Alemanya

Villa Wolf 17,30

gewürztraminer

D.O.C.G. MOSCATO D'ASTI

Moscato D'Asti Alice bel Colle 16,70

Rosats

DO Costers del Segre

Saó Rosat 16,00

garnatxa i syrah

DO Rioja

Vivanco rosat 14,90

garnatxa blanc i negra i ull de llebre

Escumosos

DO Cava

Agustí Torelló Mata Gran Reserva Brut 21,20

macabeu, parellada i xarel·lo

Pedregosa reserva Clos brut nature 16,10

macabeu, xarel·lo i parellada

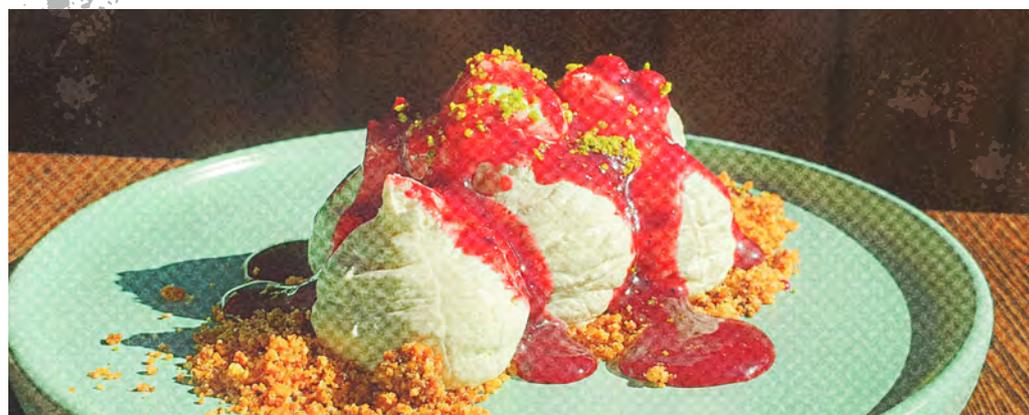
Bertha Cardús gran reserva brut nature 26,10

macabeu, xarel·lo i parellada

AOC Champagne

Taittinger Brut Réserve 53,60

pinot noir i chardonnay



- ⊗ **Petó de la Clea (mousse de formatge, crumble de galeta i fruits vermells) 5,60**
Petó de la Clea (mousse de queso, crumble de galleta y frutos rojos)

- Desconstrucció de Nocilla 15min. 7,10**
(coulant d'avellanes amb gelat de xocolata i coulis)
Deconstrucción de Nocilla 15min. (coulant de avellanas con helado de chocolate y coulis)

- Brownie de conguitos blancs i negres amb gelat 6,60**
Brownie de conguitos blancos y negros con helado

- Oreo cake 5,60**

- Coulant de xocolata blanca i gelat de cheesecake 5,80**
Coulant de chocolate blanco y helado de cheesecake

- Kindler cake 5,30**

- ⊗ **Sorbet de mojito 5,40**
Sorbete de mojito

- ⊗ **Cafè Irlandès 4,90**
Café Irlandés

⊗ LES POSTRES AMB AQUEST SÍMBOL SÓN APTES PER A CELÍACS.
 ☰ TAMBÉ TENIM DISPONIBLE EL LLISTAT D'AL·LÈRGENS DE TOTES LES POSTRES
 ⚠️ QUALSEVOL TIPUS D'AL·LÈRGIA, SEMPRE S'HAURÀ DE COMUNICAR AL PERSONAL, JA QUE REQUEREIX D'UNA PREPARACIÓ ESPECIAL.