



## POUR GRIGNOTER...

Bravas maison 6

Croquettes maison 1,8 (pièce)  
de porc maigre, morue ou shiitake

Assortiment de 6 croquettes 9,5

Houmous de betterave 6

Provoleta fondue 7

Tortilla de la Trini 6

Bâtonnets de poulet 7

Cecina de León 9

Calmars à la romaine 7

Piments de Padrón 5

Salade russe 5,5

Gaspacho bien frais 3,5

## PLATS CHAUDS

Poêlée de champignons La Mandraula 8

Ternasco à basse température 17  
avec parmentier et piments de padrón

Poulet fermier 12,5  
avec pommes de terre et champignons

Burger La Rurala 12  
Boeuf 100 %, fromage, shiitake, laitue, tomate,  
oignon, oeuf et pommes de terre. Option végétale.

Pâtes bolognaises au blé forment 8

Fondant d'aubergine 9  
Aubergine avec fromage fondu et chutney d'oignon

Xipirons grillés 10,5

Gambas grillées 15

## TARTINES

L'Espardenya 9  
Escalivade d'aubergine et poivron avec des anchois

La Brieta 7,5  
Jambon sec et fromage brie

La Mandraula 10,50  
Saucisse de Graus avec champignons La Mandraula

La Carbassona 8,5  
Tapenade, courgette, bûche de chèvre et noix

La Mallorquina 9  
Soubressade avec miel et fromage

## PLANCHES

Planche de charcuteries 12  
Charcuterie de la région et pain à la tomate

Planche de fromages 9  
Variété de fromages avec coing

## PIZZES

Jambon et fromage 12

5 fromages 12

Carbonara 12

Champignons magro 12

## SALADES

Salade du potager 7  
Laitue, oignon, tomate, carotte, asperges et thon

Salade de chèvre 8  
Laitue, oignon, tomate, fruits secs, bûche de chèvre et vinaigrette au miel

Salade rouge 8  
Tomate, oignon, olives noires et basilic



## VIANDES GRILLÉES

Nous ne servons pas de grillades tous les jours. Merci de réserver à l'avance. Minimum 2 personnes. Merci de votre compréhension.

### Grillade d'agneau 27

Avec sa salade, ses pommes de terre, son escalivada (légumes braisées), vin, soda, eau et dessert ou café

### Poulet grillé 18

Avec poulet, pommes de terre, escalivade, vin, soda, eau et dessert ou café

### Grillade d'Estopanyà 25

Inclut l'agneau, du bacon, des saucisses, de la salade, des pommes de terre, une escalivade, du vin, une boisson gazeuse, de l'eau et un dessert ou un café.

## PAELLAS

Sur commande, minimum 2 personnes. Prix par personne. Inclut salade, vin maison, soda, eau et dessert ou café.

### Paella de fruits de mer 18

Riz avec gambas, moules, seiche et petits calamars

### Paella de montagne 17

Riz avec variété de viandes et légumes de la terre

### Mer et montagne 18

Riz avec viande, fruits de mer et légumes

### Riz du potager 16

Paella de légumes avec champignons La Mandraula

## NOS VINS

D0 Somontano, notre terre voisine, dans le verre.

### ROUGES

#### Pirineos 3404 12

De la cave Enate, nommé d'après le pic Aneto, assemblage de Cabernet, Grenache et Maristel, élégant et puissant.

#### 12 Lunas Garnacha 16

De la petite cave La Luna y el Grillo, frais et fruité, avec une touche douce

#### Viñas del Vero Roble 13

Cabernet et Tempranillo avec une touche de bois, rond et équilibré

#### Aires de Guara 18

De la cave Grupo Barbadillo, jeune, fruité, tanins doux

### BLANCS

#### Glàrima 12

Blanc jeune et aromatique de la cave Sommos. Frais et fruité

#### Pirineos 3404 13

Sec et frais, arômes floraux et fruits blancs. Chardonnay et Gewürztraminer

### ROSÉS

#### Montesierra 14

De la cave Pirineos. Cabernet Sauvignon et Merlot. Rosé intense, fruité et souple

Nous cuisinons chaque plat avec soin. Si un ingrédient ne te convient pas, informe-nous avant le service : tu éviteras les mauvaises surprises et nous réduirons le gaspillage alimentaire. Nous proposons aussi des options pour personnes coeliaques, végétariennes ou véganes – en cas de doute, n'hésite pas à nous demander.

Merci beaucoup!