

PER COMENÇAR		 RESTAURANT	
Amanida d'espínacs (opció sense gluten)			
Sopa de galets (opció vegana)			
Crema de puerros			
Espinacs a la catalana			
Calçots en tempura amb romesco (+3€)			
Mongetes estofades amb xoriço			
Ous trencats amb pernil			
Carxofes confitades a la graella amb pernil (+3)			
Canelons amb bechamel gratinats			
Fideus a la cassola			
PLATS PRINCIPALS		POSTRES	
Pollastre a la graella*		Crema cremada	
Botifarra a la graella* (opció sense gluten)		Fruita del dia (vegà i sense gluten)	
Peus de porc a la graella*		Gelats (xocolata, vainilla o llimona)	
Verdures a la graella*		Mel i mató	
Estofat de vedella amb bolets		Flam amb nata	
Entrecot (200 grs) a la graella (+3€)*		Peres de Lleida al vi negre (vegà i sense gluten)	
La graellada de carns del Lleidatà (+3€)*		Grana de capella (+2€)	
Paletilla de xai al forn amb patates (+4€)		Pinya amb crema cremada (+2 €)	
Suquet de peix			
Llobarro “ a la espalda “ amb papates (+3€)			
Bacallà gratinat amb all i oli de mel (+2,5€)		Una beguda inclosa (aigua, refresc, ví o cervesa)	
* GUARNICIONS		PREU	
Patates fregides		15,50€ IVA inclòs 14,50€ (socis)	
Mongetes			
Patates al forn			
Amanida			
Escalivada feta a casa (+1€)			
Xampinyons amb all i julivert			
RESERVES		 HORARI ATENEU LLEIDATÀ	
INSTAGRAM		DE 13H A 20H	
		CUINA OBERTA DE 13:00h A 16:00h	