

# Restaurant Les Figueres




CELLER CLOS FIGUERAS

## CARTA CLOS FIGUERAS

### ENTRANTES

**Servicio de pan** (Horno de leña del Priorat) con tomates, ajos y aceite Virgen Extra

Clos Figueras'23 - 3,50€ 

**Plato de jamón ibérico** de bellota con pan de cristal - 24,50€ 


**Plato de embutidos** artesanos del Priorat con pan con tomate y aceite de oliva

Virgen Extra Clos Figueras'23 - 16,90€  

**Selección de patés** artesanos de la Vilella Baixa (Priorat) - 14,90€  

**Surtido de quesos** catalanes de pastor: oveja, cabra y vaca - 18,90€  

**Ensalada de tomates** con alubias verdes de payés y jamón ibérico - 12,90€

**Tartar de lomo de bacalao** con verduras ECO y alubias - 14,50€ 

**Berenjena ahumada** con queso de cabra de leche cruda *Lo Torrec* - 14,50€ 

**Croqueta** casera de jamón ibérico de bellota - 2,50€/u.   

**Patatas bravas** con alioli de albahaca, sofrito de tomate y chorizo picante - 8,50€   

**Raviolis** de pasta fresca con setas, queso parmesano y salvia - 13,50€   



Cereales con Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Dióxido de azufre  
y sulfitos



Moluscos



Altramuces

# Restaurant Les Figueres







CELLER CLOS FIGUERAS

## PRINCIPALES


**Lomo de bacalao** con tomate pera confitado, salsa de berenjenas y olivada - 19,50€ 

**Longaniza artesana** del Priorat (La Vilella Baixa) i verduras ECO a la brasa - 12,95€ 


**Cordero ecológico** a la brasa con patatas fritas y pimientos de Padrón - 18,50€ 

**Suquet de rodaballo** con gambas peladas - 21,00€   

**Pies de cerdo** deshuesado con butifarra negra- 17,50€





**Pollo ecológico** "La Torre d'Erbull" a la cazuela con vermut - 18,50€ 




**Arroz negro** (Illa de Riu) con sepia y alcachofas - 19,00€    

**Magret de pato asado** con fresones y salsa de garnacha de nuestra bodega - 18,00€ 





**Cabrito ECO** rebozado con pimiento de Padrón - 19,50€  

## MOMENTO DULCE

**Tiramisú** casero con un toque de *baileys* - 5,00€    





**Coca artesana** de chocolate y crema de *La Serra d'Almos* - 4,50€   

**Mató artesano** con miel de Clos Figueras y frutos secos del Priorat - 5,50€  

**Brownie** casero de chocolate negro (70%) con helado de frambuesa - 6,00€    

**Hojaldre** casero de manzana con helado de mantecado - 6,00€   

**Tarta casera de queso** con mermelada de higos del Priorat - 6,50€  

**Coulant** casero con helado de choco-avellana - 6,50 €    

# Restaurant **Les Figueres**



CELLER CLOS FIGUERAS

## **CARTA CLOS FIGUERAS**

### ENTRANTS

**Servei de pa** (Forn de llenya del Priorat) amb tomàquets, alls i oli Verge Extra Clos Figueras'23 - 3,50€

**Plat de pernil ibèric** de gla amb pa de vidre - 24,50€

**Plat d'embotits** artesans del Priorat amb pa amb tomàquet i oli d'oliva Verge Extra Clos Figueras'23 - 16,90€

**Selecció de patés** artesans de la Vilella Baixa (Priorat) - 14,90€

**Assortiment de formatges** catalans de pastor: ovella, cabra i vaca - 18,90€

**Amanida de tomàquet** amb mongeta verda de pagès i pernil de gla - 12,90€

**Tartar de llom de bacallà** amb verdures ecològiques i fesolets - 14,50€

**Albergínia fumada** amb formatge de cabra de llet crua *Lo Torrec* - 14,50€

**Croqueta** casolana de pernil ibèric de gla - 2,50€/u.

**Patates braves** del Xef amb allioli d'alfàbrega, sofregit de tomaca i xoriç picant - 8,50€

**Raviolis** de pasta fresca amb bolets, formatge parmesà i sàlvia - 13,50€



# Restaurant **Les Figueres**







CELLER CLOS FIGUERAS

## PRINCIPALS


**Llom de bacallà** amb tomàquet pera confitat, salsa d'albergínia i olivada - 19,50€ 

**Llonganissa artesana** del Priorat (*La Vilella Baixa*) i verdures ECO a la brasa - 12,95€ 

**Corder ecològic** a la brasa amb patates fregides i pebrots de Padró - 18,50€ 



**Suquet de turbot** amb gambes pelades - 21,00€   

**Peus de porc** desossat amb botifarra negra - 17,50€





**Pollastre ecològic** "La Torre d'Erbull" a la cassola amb vermut - 18,50€ 




**Arròs negre** (*Illa de Riu*) amb sèpia i carxofes - 19,00€    

**Magret d'ànec rostit** amb maduixots i salsa de garnatxa del nostre Celler - 18,00€ 





**Cabrit ECO** arrebossat amb pebrots de Padró - 19,50€  




## MOMENT DOLÇ

**Tiramisú casolà** amb un toc de *baileys* - 5,00€    





**Coca artesana** de xocolata i crema de *La Serra d'Almos* - 4,50€   

**Mató artesà** amb mel de Clos Figueras i fruits secs del Priorat - 5,50€  

**Brownie** casolà de xocolata negra (70%) amb gelat de gerds - 6,00€    

**Pasta fullada** casolana de poma amb gelat de *mantecado* - 6,00€   

**Pastís de formatge** casolà amb melmelada de Figes del Priorat - 6,50€  

**Coulant** casolà amb gelat de xoco-avellana - 6,50€    


# Restaurant **Les Figueres**





CELLER CLOS FIGUERAS

## À LA CARTE **CLOS FIGUERAS**

### STARTERS

**Bread service** (Priorat wood oven) with tomatoes, garlic and Clos Figueras'23 Extra Virgin olive oil - €3.50 

**Plate of acorn-fed Iberian ham** with crystal bread - €24.50 

**Plate of artisanal Priorat sausages** with tomato bread and Clos Figueres'23 Extra Virgin Olive Oil - €16.90  




**Selection of artisanal *patés*** from *Vilella Baixa (Priorat)* - €14.90  

**Assortment of Catalan shepherd's cheeses:** sheep, goat and cow - €18.90  




**Tomato salad** with green beans and Iberian ham - €12.90

**Cod loin tartar** with organic vegetables and beans - €14.50 

**Smoked eggplant** with *Lo Torrec* raw milk goat cheese - €14.50 

**Homemade croquette** of acorn-fed Iberian ham - €2.50/unit   

**"Patatas bravas"** with basil alioli and tomato and spicy chorizo sauce - €8.50   

**Mushroom ravioli** with parmesan cheese and sage - €13.50   



Cereals with gluten



Crustaceans



Eggs



Fish



Celery



Mustard



Sesame seeds



Peanuts



Soybeans



Dairy



Nuts



Sulfur dioxide and sulfites



Mollusks

















Lupins

# Restaurant **Les Figueres**





















CELLER CLOS FIGUERAS

## MAIN COURSES

- Cod loin** comfit with confit pear tomato, eggplant sauce and olive paste - €19.50 
- Artisan sausage** from Priorat (La Vilella Baixa) with ECO grilled vegetables - €12.95 
- Grilled organic lamb** chops with fried potatoes and Padrón peppers - €18.50 
- Turbot *suquet*** with peeled prawns - €21.00   
- Boneless pig's feet** with black sausage - €17.50
- Organic farming roaster "La Torre d'Erbull"** in the casserole with vermouth - €18.50 
- Black rice** (Illa de Riu) with cuttlefish and artichokes - €19.00    
- Roasted duck magret** with strawberries and grenache sauce from our wine cellar - €18.00 
- Breaded goat** with *Padrón* peppers - €19.50  

## SWEET MOMENT

- Homemade tiramisu** with a touch of baileys - €5.00    
- Artisan chocolate and custard flat cake** from la Serra d'Almos - €4.50   
- Soft cheese** with honey from Clos Figueras and nuts from Priorat - €5.50  
- Homemade brownie** with raspberry ice cream - €6.00    
- Apple pie** with *mantecado* ice cream - €6.00   
- Our homemade cheesecake** with fig jam from Priorat - €6.50  
- Homemade coulant** with choco-hazelnut ice cream - €6.50 