



**RESTAURANT  
LA DISCO**  
DES DE 1974

### ENTRANTS I TAPES

Carxofes amb cecina i salsa romesco	14
☆ Tomàquets Rosa amb burrata i oli trufat	12
☆ Brioche de calamars a la romana amb maionesa cítrica	12
Calamars a la romana	9,5
☆ Tartar de gamba blanca amb guacamole (cru)	13
Pop a la gallega	18
Musclos a la brasa Jospè amb salsa verda	10
Caragols a la llauna	13
Carpaccio de vedella Eco de la Vall Fosca	11
Pernil ibèric amb pa de vidre	16,5
Steak tartar de solomillo Okelan tallat a mà sobre brioche	17
☆ Bikini trufat amb pernil ibèric i formatge brie (2 uts)	13,5
Bikini de sobrassada amb formatge, mel i ametlles (2 uts)	12,5
Orella La Disco	9,5
Croquetes de cocido, bolets o pernil ibèric	1,5/ut

### ARROSSOS

Arròs a la llauna amb gamba vermella	Individual <b>15,9</b> doble <b>25,9</b>
☆ Arròs a la llauna amb entrecot de vedella dels Pirineus	Individual <b>16,9</b> doble <b>26,9</b>
Arròs negre a la llauna amb gamba vermella	Individual <b>15,9</b> doble <b>25,9</b>
☆ Arròs negre a la llauna amb pop a brasa Jospè	Individual <b>21,5</b> doble <b>32,5</b>
☆ <i>La nostra recomanació</i>	

## CARNS

"Solomillo" Filet de vedella Okelan (amb foie +5,4)	21,5
Entrecot dels Pirineus a la brasa Josper amb acompanyament	18,5
Bistec de vedella de primera a la planxa	13
Espatlla de xai cuita 10 h a baixa temperatura i acabat al forn amb guarnició	16
Rabo de toro' cua de vaca guisada al vi negre	16
☆ Capipota amb tripa de vedella guisada	10
Entranya de vedella a la brasa Josper	13,5
Costellam de porc cuit a baixa temperatura amb salsa barbacoa	13

## PEIXOS

Pop a la brasa amb acompanyament	19
☆ Suprema de corball al forn amb acompanyament	14
Sèpia amb calamars	16
Calamars a la romana al plat	11,5

## ENTREPANS I TORRADES

Entrepà de Variat de Seròs (1/2 entrepà 8)	12,5
Torrada salmó fumat amb escalivada	12
Torrada de bacon, formatge de cabra i ceba careamel·litzada	10
Torrada de pernil ibèric	12
Hamburguesa amb bacon i ou	10,5
Hamburguesa amb formatge de cabra	11

## POSTRES

☆ Maduixes naturals amb nata muntada	6,5
Pastís 'La Viña'	5,9
☆ Coulant de "Ferrero Rocher"	6,5
☆ Tiramisú casolà	6,5
Crema catalana de la casa	4,9
Mel i mató amb nous	5,9
Flam d'ou casolà	4,9
Comtessa de nata i xocolata del Glas	4,9
Sorbet/gelat de llimona, mandarina, menta, coco o xocolata Belga del Glas	4,9

## CAVES I CORPINNATS

Anna de Codorniu Brut Nature	17
Chardonnay, Parellada, Xarel·lo, Macabeo - D.O. Cava	
Juvé i Camps Gran Reserva de la Família	27
Xarel·lo, Macabeo, Parellada - D.O. Cava	
Recaredo Terrers Brut Nat. (Gran Reserva)	36
Xarel·lo, Parellada, Macabeo - Corpinnat	

## VINS BLANCS

	Copa	
Raimat Clamor Blanc	2,7	10
Chardonnay, Albariño, Sauvignon blanc - D.O. Costers del Segre		
Petit Siós Blanc		13
Viognier, Chardonnay i Muscat Petit Grain - D.O. Costers del Segre		
Anahí		12
Malvasía, Tempranillo blanc (Ull de llebre blanc), Sauvignon blanc- D.O. Rioja		
El marido de mi amiga		12
Malvasía, Ull de llebre blanc, Sauvignon blanc - D.O. Rioja		
José Pariente		16
Sauvignon blanc - D.O. Rueda		
Martín Códax		18
Albariño - D.O. Rías Baixas		
Mar de Frades		24
Albariño - D.O. Rías Baixas		

## VINS NEGRES

	Copa	
Raimat Clamor negre	2,7	10
Merlot, Cabernet Sauvignon i Ull de llebre -D.O. Costers del Segre		
Gotim Bru		14
Garnatxa negra, Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Sirà - D.O. Costers del Segre		
El Coto Crianza		12
Tempranillo (Ull de llebre) - D.O. Rioja		
Ramón Bilbao Crianza		18
Tempranillo (Ull de llebre) - D.O. Rioja		
Pago de los Capellanes Joven Roble		22
Tempranillo (Ull de llebre) - D.O. Ribera del Duero		
Arzuaga Crianza		24
Tempranillo (Ull de llebre) - D.O. Ribera del Duero		

Els preus, expressats en euros, inclouen l'IVA del 10%.

Consulteu al nostre personal si teniu al·lèrgies o intoleràncies.

El compte es dividirà només pel nombre de comensals

Reserves anticipades al **telf. 873.450.990** No us quedeu sense taula!