

PER PICAR PARA PICAR

Anxoves del Cantàbric i pa amb tomàquet <i>Anchoas del Cantábrico y pan con tomate</i>	15 €
Vieires gratinades <i>Vieiras gratinadas (Zamburiñas)</i>	16 €
Coca de tomàquet i sardines amb pebrot confitat <i>Coca de tomate y sardinas con pimiento confitado</i>	14 €
Pernil ibèric de gla i pa amb tomàquet <i>Jamón ibérico de bellota y pan con tomate</i>	24 €
Pissarra d'embotits ibèrics i pa amb tomàquet <i>Pizarra de embutidos ibéricos y pan con tomate</i>	16 €
Croquetes casolanes de pollastre <i>Croquetas de pollo caseras</i>	9 €

SOPEES I "PUCHERO" SOPAS Y PUCHERO

Sopa de galets i mandonguilles <i>Sopa de pasta y albóndigas</i>	9 €
Sopa de ceba gratinada <i>Sopa de cebolla gratinada</i>	10 €
Crema de bolets amb xips de pernil ibèric i carxofes <i>Crema de setas con chips de jamón ibérico y alcachofas</i>	11 €
Crema de verdures naturals <i>Crema de verduras naturales</i>	10 €
Escudella barrejada <i>Escudella barrejada "Cocido catalán"</i>	11 €

AMANIDES ENSALADAS

Amanida de l'hort <i>Ensalada del huerto</i>	11 €
Amanida de rúcula i secret ibèric a baixa temperatura amb parmesà <i>Ensalada de rúcula y presa ibérica a baja temperatura con parmesano</i>	12 €
Tomàquet Kumato amb alls tendres i gambes saltades <i>Tomate Kumato con ajos tiernos y gambas salteadas</i>	16 €
Amanida de carxofes i alls tendres amb escamarlans <i>Ensalada de alcachofas y ajos tiernos con cigalas</i>	17 €
Amanida de formatge de cabra amb pa de figues <i>Ensalada de queso de cabra con pan de higos</i>	11 €

PASTES PASTAS

Tallarines frescs amb llagostins, ceps i espàrrecs verds <i>Tallarines frescos con langostinos, boletus y espárragos verdes</i>	18 €
Tallarines frescs amb parmesà i làmines de tòfona <i>Tallarines frescos con parmesano y láminas de trufa</i>	18 €
Pasta fresca amb salsa de tomàquet, bolonyesa o carbonara <i>Pasta fresca con salsa de tomate, boloñesa o carbonara</i>	11 €
Macarrons amb salsa bolonyesa i gratinats <i>Macarrones a la boloñesa gratinados</i>	10 €
Lasanya a l'andorrana amb carn i verdures <i>Lasaña a la andorrana con carne y verduras</i>	10 €
Canelons casolans de carn gratinats <i>Canelones caseros de carne gratinados</i>	12 €

ALTRES ENTRANTS OTROS ENTRANTES

Escalopa de foie gras calent i poma amb canyella <i>Escalope de foie gras caliente con manzana a la canela</i>	21 €
Carxofes saltejades amb gambes <i>Alcachofas salteadas con gambas</i>	18 €
Carxofes fregides amb pernil ibèric, ous de guatlla i vinagreta de gingebre <i>Alcachofas fritas con jamón ibérico, huevos de codorniz y vinagreta de jengibre</i>	16 €
Mini verdures a la brasa amb salsa lleugera de Romesco <i>Mini verduras a la parrilla con salsa ligera de Romesco</i>	14 €
Carpaccio de peus de porc amb escamarlans i maionesa de soja <i>Carpaccio de pies de cerdo con cigalas y mayonesa de soja</i>	18 €
Ous estrellats amb patata, barreja de bolets de temporada i tòfona <i>Huevos estrellados con patata, mezcla de setas de temporada y trufa</i>	20 €
El nostre trinxat amb cansalada i botifarra <i>Nuestro "trinxat" con panceta y butifarra</i>	12 €
Graten de camembert amb patata i tòfona <i>Graten de camembert con patata y trufa</i>	16 €

ARROSSOS ARROCES

Arròs de Muntanya (mín. 2 pers.-20min) <i>Arroz de montaña (mín. 2 pers.-20min)</i>	18 €/P
Arròs negre amb calamarsons i carxofes (mín. 2 pers.-20min) <i>Arroz negro con chipirones y alcachofas (mín. 2 pers.-20min)</i>	22 €/P

FONDUES

Fondue de carn de filet de bou, salses variades i patates fregides (mín. 2 pers.) <i>Fondue de carne de solomillo de buey, salsas variadas y patatas fritas (mín. 2 pers.)</i>	24 €/P
Fondue de formatge amb amanida verda (mín. 2 pers.) <i>Fondue de queso con ensalada verde (mín. 2 pers.)</i>	18 €/P

PEIXOS PESCADOS

Llom de tonyina amb puré d'escalivada i tàrtar d'albergínia <i>Lomo de atún con puré de "escalivada" y tártaro de berenjena</i>	20 €
Suprema de lluç de Palangre a la planxa amb mini verdures <i>Suprema de merluza de Palangre a la plancha con mini verduras</i>	16 €
Bacallà amb puré de cigrons i fulles tendres d'espínacs <i>Bacalao con puré de garbanzos y hojas tiernas de espinacas</i>	18 €

CARNS CARNES

Garrí cruixent amb patata pastissera <i>Cochinillo crujiente con patata panadera</i>	20 €
Presa de porc ibèric rostida amb pastís de patata i bacó <i>Presa de cerdo ibérico asada con pastel de patata y bacon</i>	18 €
Galta de vedella amb cremós de patata <i>Carrillera de ternera con cremoso de patata</i>	16 €
Tàrtar de bou amb maionesa de mostassa, rúcula i parmesà <i>Tártaro de buey con mayonesa de mostaza, rúcula y parmesano</i>	17 €
Cua de bou desossada en tàrtar calent amb puré de patata <i>Rabo de buey deshuesado en tártaro caliente y puré de patata</i>	18 €
Filet de bou amb escalopa de foie gras i tres salses (foie, Porto, tòfona) <i>Solomillo de buey con escalope de foie gras y tres salsas (foie, Oporto, trufa)</i>	27 €
Filet de cabirol amb canyella i crema d'ametlles <i>Solomillo de corzo a la canela y crema de almendras</i>	18 €

CARNS A LA BRASA CARNES A LA PARRILLA

1 guarnició a escollir: patates fregides / verdures saltejades / graten de patata
1 guarnición a escojer: patatas fritas / verduras salteadas / graten de patata

Filet de bou / Solomillo de buey	24 €
Entrecot de bou de Nebraska / Entrecot de buey de Nebraska	28 €
Mitjana de bou (per a 2 persones) / Chuletón de buey (para 2 personas)	22 €
Hamburguesa de filet de bou / Hamburguesa de solomillo de buey	24 €
Baveta de vedella / "Bavette" de ternera	16 €
Costelles de xai / Costillas de cordero	22 €
Magret d'ànec / Magret de pato	19 €
Botifarra / Butifarra	15 €
Pollastró desossat / Pollo deshuesado	15 €

4,5% d'I.G.I. inclòs · 4,5% de I.G.I. incluido

POSTRES POSTRES

Atès que la majoria de postres són elaborades, es recomana encomanar-les a l'inici de l'àpat.
Como la mayoría de postres son elaborados, se recomienda pedirlos al inicio de la comida.

Taula de formatges artesanals

Surtido de quesos artesanales 12 €

Pastís de formatge amb fruits del bosc

Pastel de queso con frutos del bosque 8 €

Gelat de Gintònic amb fruits del bosc

Helado de Gin Tónico con frutos del bosque 8 €

Pastisset de poma amb cítrics

Tartaleta de manzana con cítricos 10 €

Sablé amb boletes d'arròs amb llet i mousse de llimona

Sablé con bolitas de arroz con leche y mouse de limón 10 €

Fondant calent de xocolata amb crema de nous i gelat de vainilla

Fondant caliente de chocolate con crema de nueces y helado de vainilla 11 €

Fondue de xocolata amb maduixes i plàtan (mín. 2 pers)

Fondue de chocolate con fresas y plátano (mín. 2 pers) 10 €/P

Textures de xocolata i pinya

Texturas de chocolate y piña 10 €

Panacotta de coco amb llima i mandarina amb espècies i escuma d'anís

Panacotta de coco con lima y mandarina con especias y espuma de anís 8 €

Pastís Tatin de poma amb gelat de vainilla

Tarta Tatin de manzana con helado de vainilla 8 €

Pasta de full tèbia amb poma, pera, plàtan i gelat de canyella

Hojaldre tibio con manzana, pera, plátano y helado de canela 8 €

Raviolis de mango, gelat de menta i panacotta

Raviolis de mango, helado de menta y panacotta 8 €

Assortiment de fruites naturals

Surtido de frutas naturales 8 €

Crema Catalana

Crema catalana 6 €

Flam de coco i maduixes saltades amb pebre

Flan de coco con fresas salteadas a la pimienta 8 €

Gelats 2 boles (a escollir entre maduixa, vainilla, xocolata, nata i sorbet de llimona)

Helados 2 bolas (a escoger entre fresa, vainilla, chocolate, sorbete de limón, nata) 6 €

Iogurt

Yogur 3 €