

PESSONS

RESTAURANT



NUESTROS ENTRANTES

€ MIENTRAS ESPERAMOS

- 3,80 u. Gilda de Santoña - pincho de oliva, anchoa o boquerón y piparra (por unidad)

PARA PICAR

- 38,00 Jamón ibérico Carrasco DOP Guijuelo (100 g)
25,00 Anchoas de Santoña (6 ud.)
33,50 Foie mi-cuit casero con mermeladas y tostaditas
25,50 Pizarra de embutidos de Andorra de Cal Jordi
21,00 Croquetas Carpier de salmón ahumado o de jamón ibérico (6 unidades)
24,50 Queso Valley d'Or fundido al horno con tostaditas
18,50 Salmorejo con jamón ibérico y stracciatella de búfala

UN POCO DE VERDE

- 17,50 La verde, lechuga, tomate, cebolla tierna, aceitunas y espárragos
31,00 Burrata de 300 gr con tomate y puttanesca (con olivas Kalamata, alcaparras, anchoas, piparras y tomate seco)
29,00 Xatonada (escarola, bacalao ahumado Carpier, ventresca de bonito casa Espinaler, anchoas Don Bocarte y nuestra salsa "xató")

ENTRANTES CALIENTES

- 21,00 Habitaciones salteadas con jamón ibérico, butifarra negra y brotes de menta
20,00 Trinxat de verano con espinacas, guanciale y butifarras
19,50 Escudella Andorrana -especialidad de la casa- (sopa de carnes, legumbres, verduras y pasta)
23,50 Huevos camperos estrellados con jamón ibérico

ARROCES I PASTAS

- 27,50 Arroz de montaña - mín. 2 pers. Precio por ración
con costilla de cerdo, salchicha y senderuelas
20,50 Canelones de carne gratinados con crema de boletus
18,50 Pasta de la Abuela gratinada (rigatoni con salsa de tomate, panceta y salchicha)
S/M Pasta del día, consulte con nuestro personal



Bon profit

PESSONS

RESTAURANT



NUESTRAS CARNES

€ CARNE A LA PARRILLA

- 36,00 Solomillo de vaca Dark Red con hueso con 30 días de maduración
89,00 Chuleton de vaca Dark Red (peso aproximado 1 kg)
89,00 kg Filete Chateaubriand de vaca Dark Red para compartir (precio según peso)
28,00 Hamburguesa Euskadi de Angus, con queso cremoso y crema de boletus
20,00 Butifarra de payés con alubias blancas
32,50 Costillas de cordero del Pallars (5 piezas)

CARNES ESPECIALES DE IMPORACIÓN

- 41,00 Rib Eye de alta calidad de 300 gr de Angus de Uruguay

NUESTROS GUIOS

- 25,00 Pies de cerdo guisados con alubias
54,00 Paletilla entera de cordero del Pallars, ideal para compartir

DE PESCADO

- 25,50 Suprema de trucha de río del Pirineo, con crema de senderuelas y jamón ibérico

EXTRAS

- 7,50 Escalopa de foie pôele
4,50 Crema fría de queso manchego
3,50 All i oli
15,50 Guarnición de verduras y patatas al horno
8,00 Guarnición de pimientos del Padrón

EL PAN

- 7,50 Tostadas de pan de payés con tomate y ajo
3,00 Ración de pan
3,50 Pan sin gluten

Por favor, infórmenos en caso de intolerancia al gluten, a la lactosa y otras alergias alimentarias



Bon profit