

P E S S O N S

R E S T A U R A N T



ELS NOSTRES ENTRANTS

€ MENTRE ESPEREM

3,50 u. Gilda de Santoña - pintxo d'oliva, anxova o seitó, i piparra (per unitat)

PER PICAR

- 35,00 Pernil ibèric DOP Jabugo (100 g)
- 23,00 Anxoves de Santoña amb pa amb tomàquet (6 u)
- 31,50 Foie mi-cuit d'ànec fumat amb melmelada i torradetes
- 19,50 Assortiment de croquetes: de salmó fumat, pernil ibèric i bacallà (6 u)
- 23,00 Seitons de Santoña macerats amb all i julivert (6 u)
- 21,00 Formatge Petit Camembert Rouzaire fos al forn amb torradetes
- 16,50 Carxofes del Prat amb romesco (3 u)
- 19,00 Carpaccio de bacallà amb taronja, ceba i olives kalamata
- 26,00 Carpaccio de wagyu certificat A5 de la prefectura de Miyazaki amb ruca, parmesà i salsa Harry's Bar

UNA MICA DE VERD

- 16,50 La verda, d'enciam, tomàquet, ceba tendra, olives i espàrrecs
- 27,00 Xatonada (escarola, bacallà fumat Carpier, ventresca de bonítol Espinaler, anxoves Don Bocarte i la nostra salsa de xató)
- 22,50 Amanida amb formatge Tête de Moine, pernil d'ànec fumat i fruits vermells

ELS ENTRANTS CALENTS

- 19,00 Favetes saltades amb pernil ibèric, botifarra negra i brots de menta
- 18,00 Trinxat andorrà amb guanciale i botifarres
- 18,50 Escudella Andorrana (especialitat de la casa)
- 20,50 Sopa de ceba gratinada amb ou
- 21,50 Ous de de pagès estrellats amb pernil ibèric

ARROSSOS I PASTES

- 25,50 Arròs de muntanya
(amb costella de porc, salsitxes, carreroles i carxofes) – mín. 2 pers. Preu per ració
- 22,50 Arròs de verdures– min 2 pers. Preu per ració
- 20,00 Canelons de carn gratinats amb crema de foie i ceps
- 19,50 Pasta de la iaia gratinada (rigattoni amb salsa de tomàquet, cansalada i salsitxa)



Bon profit

P E S S O N S

R E S T A U R A N T



LES NOSTRES CARNS

€ CARN A LA GRAELLA

34,00	Filet amb os de vaca vella Dark Red amb 30 dies de maduració
85,00	Mitjana de vaca vella Dark Red (pes aproximat 1 kg)
85,00 kg	Filet Chateaubriand de vaca vella Dark Red per compartir (preu segons pes)
29,00	Burguer Euskadi d'Angus, amb formatge cremós i crema de carreroles i foie
29,50	Magret d'ànec a la brasa amb guarnició
18,00	Botifarra de pagès amb mongetes seques

CARNS ESPECIALS D'IMPORTACIÓ

39,00	Rib Eye d'alta qualitat de 300gr d'Angus d'Uruguay
38,00	Carré de xai de Nova Zelanda a la brasa 300gr
112,00	Txuletón de Black Angus exclusiu de Platte Valley de Canadà (preu segons pes)

ELS NOSTRES GUISATS

26,00	Peus de porc a la cassola amb mongetes
48,00	Espatlla sencera de xai del Pallars ideal per a compartir

DE PEIX

25,50	Suprema de truita de riu del Pirineu, amb crema de carreroles i pernil ibèric
-------	---

EXTRES

6,50	Escalopa de foie poêle
4,50	Salsa de pebre verd
4,50	Crema de ceps
3,50	All i oli
12,50	Guarnició de verdures i patates al forn

EL PA

6,50	Torrades de pa de pagès amb tomàquet de penjar i all
3,00	Ració de pa
3,50	Pa sense gluten

Si us plau, aviseu-nos en cas d'intolerància al gluten, a la lactosa i d'altres al·lèrgies alimentàries



Bon profit