

PER COMPARTIR

Xapata de vidre amb tomàquet

Chapata crujiente con tomate

8€

Pernil de glà 100% Ibèric tallat a mà

Jamón de bellota 100€ Ibérico cortado a mano

34€

Patates braves al nostre estil

Patatas braves a nuestro estilo

10€

La nostra Gilda; oliva, anxova, salmó marinat, piparra i guacamole

Nuestra Gilda; aceituna, anchoa, salmón, piparra y guacamole

9€

Selecció de formatges de la Crèmerie Petite amb codonyat

Selección de quesos de la Crèmerie Petit con membrillo

22€

ENTRANTS

Salmorejo de maduixes amb pernil d'ànec i ou de guatlà

Slamorejo de fresas con jamón de pato y huevo de perdiz

18€

Vichysoisse de poma de Nèfol amb "picatotes" i pebre rosa

Vichysoisse de manzana de Nèfol con picatostes y pimienta rosa

17€

Amanida de tomàquet de temporada, pa de nous i pernil ibèric

Ensalada de tomate de temporada, pan de nueces y jamón ibérico

17€

Selecció de verdures de temporada a la llosa amb salsa romesco

Selección de verduras de temporada a la piedra con salsa romesco

19€

Briox de foie gras amb compota de poma i balsàmic de magrana

Bollo de foie gras con compota de manzana y balsámico de granada

23€

Raviolis de tòfona amb salsa de formatge Blau de Ger

Raviolis de trufa con salsa de queso Blau de Ger

21€

Canelons de carn, ceps i foie amb tòfona i salsa de parmesà

Canelones de carne, "ceps" i foie con trufa i salsa de parmesano

22€

Pa de tres farines (Blat, sègol i lúpul)

Pan de tres harinas (Trigo, centeno y lúpulo)

7€

SI PATIU ALGUN TIPUS D'AL·LÈRGIA O INTOLERÀNCIA CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL
SI PADECE ALGÚN TIPO DE ALÉRGIA O INTOLERÁNCIA CONSULTE A NUESTRO PERSONAL

PLATS

Terrina d'espalla de cabrit al forn amb guarnició de temporada Terrina de espalda de cabrito al horno con guarnición de temporada	34€
Rumpsteak de vedella amb maionesa de ximixurri Rumpsteak de ternera con mayonesa de chimichurri	32€
Peus de porc farcits amb pernil ibèric, bolets i salsa d'oporto Pies de cerdo rellenos de ibérico, setas y salsa de oporto	28€
Cuixa d'ànec de gla del Lluçanès amb taronja i pa d'espècies Muslo de pato de bellota con naranja y pan de especias	26€
Vieires amb arròs Venere i maionesa d'all negre Vieiras con arroz Venere y mayonesa de ajo negro	30€
Llom de bacallà d'Autor El Barquero a la Catalana Lomo de bacalao de autor El Barquero a la Catalana	35€

A LA BRASA

Txuletón de vaca Frisona de + de 5 anys primera selecció AAA Chuletón de vaca Frisona de + de 5 años primera selección AAA	92€
Filet de vaca servit a la llosa calenta amb patates fregides Filete de vaca servido a la piedra caliente con patatas fritas	42€

ACOMPANYA LA CARN AMB

Salsa de Formatge Blau de Ger o de ceps Salsa de Queso Azul de Ger o "ceps"	7€
Verdures de temporada Verduras de temporada	10€

POSTRES

Recordant un toblerone, mousse de xocolata, gelat d'ametlla i salsa de toffee de mel

Recordando un toblerone, mousse de chocolate, helado de almendra y salsa de toffee de miel 9€

Crumble amb pera de Puigcerdà, canyella i salsa de xocolata

Crumble con pera de Puigcerdà, canela y salsa de chocolate 10€

Trufes de xocolata del nostre obrador amb nata(preu unitat)

Trufas de chocolate de nuestro obrador con nata(precio unidad) 4€

Fondant de xocolata sense farina amb gelat de vainilla(10 min)

Fondant de chocolate sin harina con helado de vainilla(10 min) 10€

"Torrija" de DONUT amb bola de gelat de llet merengada

Torrija de DONUT con bola de helado de Leche merengada 10€

Cafè Gourmand, assortiment de petites postres amb un cafè

Café Gourmand, surtido de pequeños postres con un café 14€

Pregunteu pels nostres gelats i sorbets (2 boles)

Pregunte por nuestros helados y sorbetes (2 bolas) 8€

POSTRES AMB ALCOHOL

La nostra particular Pinya Colada, pinya natural, rom, coco i sorbet de pinya

Nuestra particular Piña Colada, piña natural, ron, coco y sorbete de piña 14€

Cafè Irlandès, whisky Jameson, cafè doble i nata

Café Irlandés, whisky Jameson, café doble y nata 14€

Neu de Gin tònic amb fruits vermells i ginebró, elaborat amb ginebra de Cerdanya Flairant

Nieve de Gin tònic con frutos rojos y enebro, elaborado con ginebra Cerdanya Flairant 13€

VINS DOLÇOS

Ochoa Moscatell (Navarra)	9€
MR Moscatell (Málaga)	10€
Pançal del Calàs (Montsant)	8€
Gramona vi de Glass (Penedès)	9€
Gramona vi de Riu (Cerdanya)	9€
Tokaji Aszú 5 puttonyos (Hungria)	15€
Dgel (Llívia)	12€

COCKTAILS 12€

Espresso Martini Vodka, licor de cafè, cafè espresso i sucre de canya

Ginger & Passion Caipirinha Cachaça, llima, ginebre, maracuià i sucre de canya

Passion Martin London Dry Gin, triple sec, suc de llimona i maracuià

Mojito Red Fruits Rom blanc i daurat, suc de llimona, menta, fruits vermells

Margarita Tequila, suc de llimona, triple sec i mel d'agave

Pinya Colada Rom, pinya natural, polpa de coco, xarop de coco

Mojito Clàssic Rom blanc i daurat, suc de llimona, menta, soda i sucre de canya

Porn Star Martini Vodka, licor de maracuià i de vainilla, llimona, maracuià i cava

Bloody Mary Vodka, suc de tomàquet, Tabasco, Lea Perrins, llimona

Dry Martini Gin Seagram's, Mancino Dry Vermouth, oliva

Fresh Fruit Mandarina&Kumquats London Dry Gin, mandarina, kumquat i yuzu

Moscow Mule Vodka, ginger Beer, suc de llima i sucre de canya

MOCKTAILS 10€ (sense alcohol)

Strawberry Fields Maduixa, poma, maracuià i suc de llima

Virgin Colada Pinya natural, llet i polpa de coco i xarop de coco

APERITIUS

Aperol Spritz Aperol, cava i soda 10€

Negroni Campari, vermut negre, ginebra 10€

Americano Campari, vermut negre 8€

Ricard 6€

Absinthe Haspsburg 89'9% 8€

Kir Vi blanc, cassis 6€

Kir Royale Cava, cassis 8€

Fino La Ina 6€

Fino Emilio Idalgo La Panesa 15€

Porto Cruz Tawny 7€

Copa de Cava 7€

Copa de sangria 8€

Selecció de vins (Coravin)

VERMUT IMPORT

Del Professore vecchio opifici bianco 9€

Storico Cocchi rosso dolç 8€

Dopo Teatro Cocchi amaro 9€

Barolo Chinatto Cocchi 13€

Mulasano Vermouth rosso 9€

VERMUT NACIONAL

Yzaguirre blanc reserva 6€

Yzaguirre negre reserva 7€

El Bosc vermut de pagès 6€

CERVESES

Cervesa Krombacher Zurito 3€. Canya 4€. Pinta 7€

Voll Damm mitjana 5€

Alhambra mitjana 5€

Oliba (gluten free) 6€

Heineken 0'0 5€

Amstel 0'0 torrada 5€

COMBINATS DE VODKA

Velvedere	16€
Absolut	11€

COMBINATS DE ROM Brugal, Cacique, Habana Club 3, Barceló	11€
---	-----

COMBINATS DE WHISKY JB, Ballantines, Red Label, Cutty Sark	11€
---	-----

COMBINATS DE GINEBRA

London Gin	14€
Citadelle	14€
Tanqueray	11€
Bulldog	12€
Mombasa	12€
Gvine	15€
Martin Miller's	14€
Seagram's	12€
Hendrick's	15€
Gin Mare	16€
Ish	11€
Beefeater	11€
Bombay Sapphire	12€
Flairant Cerdanya Dry Gin (feta al Pirineu)	15€
Puerto de Indias (Strawberry)	12€
Mombasa (Strawberry Edition)	12€
Nordest	12€
MG	11€

BRANDY

Magno, Mascaró, Torres 5	6€
Torres 10	7€
Gran Duque de Alba	10€
Cardenal Mendoza	10€
1866	20€
Lepanto	10€
Joan Curto 12 anys	9€
Ismael Curto 20 anys	25€
Jaime I de Torres	30€
Osborne Dalí	25€

ARMAGNAC

Château de Laubade V.S.O.P.	12€
D'Artigalongue 20 anys	18€

CALVADOS

Roger Groult 3 anys	9€
Pomme Prisonnière	10€

ROM

Habana Club 7 anys	9€
Elier (Rom de l'Ebre)	8€
Aniversario Pampero Añejo	9€
Zacapa 23 anys	12€
El Dorado Reserva Especial 15 anys	15€

WHISKY

BLENDED

5 Anys (JB, Ballantines, Johnnie Walker Red Label)	9€
Chivas Regal 12 anys	12€
Black Label Johnnie Walker	12€
Blue Label Johnnie Walker	35€
Saboga Hiberum	10€

HIGHLAND MALT WHISKY

Oban	20€
Glenrothes 12 anys	15€
Glenfarclas 12 anys	12€
Cardhu 12 anys	12€
Glenfiddich 15 anys	12€
Macallan 12 anys	20€
Saboga Pur	12€

ISLAY

Octomore 07.2	30€
Bruichladdich The Laddie Eight	14€
Lagavulin 16 anys	24€

LOWLAND

Glenkinchie 10 anys	16€
----------------------------	-----

ALTRES

Jameson (Irlandés)	11€
Nikka Coffey Grain (Japonés)	12€
Jack Daniel's (Usa)	12€

LICORS

Moet Chandon Marc de Champagne	8€
Grappa Libarna Invecchiata	6€
Frangelico	6€
Limoncello Artesà G.B. Olivier	10€
Limoncello Villa Massa	5€
Pacharán Baines Etiqueta de Oro	8€
KHURI Prèsec de vinya, Pera, Poma verda, Mora, Triple Sec	6€
ORUJO Blanc, Herbes, Licor Cafè	5€
CREMES Orujo, Llimona, Arros amb Llet, Mango	5€

LICORS DE Cerdanya

Ratafia Rufaca Ratafia de Cerdanya	5€
Torb Licor de muntanya amb gerds, nabius i genciana	5€
Ós Licor de poma de muntanya i vell aiguardent	6€