

À PARTAGER / TO SHARE

Jambon de bellota 100% ibérique coupé à la main 100% Iberian acorn-fed ham, hand-carved	32€
Pommes de terre braves, selon la recette de la maison House-style "Patatas bravas"	10€
Notre Gilda; olive, anchois, saumon mariné, piparra et guacamole Our Gilda; olive, anchovy, marinated salmon, piparra and guacamole	9€
Sélection de fromages de la Crèmerie Petite avec pâte de coing Selection of cheeses from Crèmerie Petite with quince paste	22€

ENTRÉES / STARTERS

Salmorejo de fraises au jambon de canard et œuf de caille Strawberry salmorejo with duck ham and quail egg	18€
Vichyssoise de pomme de Nèfol, anguille fumée, croûtons et poivre rose Nèfol apple vichyssoise with smoked eel, croutons and pink pepper	19€
Salade de tomates de saison, pain aux noix et jambon ibérique Seasonal tomato salad, walnut bread and Iberian ham	20€
Sélection de légumes de saison à la pierre avec sauce romesco Selection of seasonal vegetables cooked on the stone with romesco sauce	19€
Brioche de foie gras, compote de pomme et balsamique de grenade Foie gras brioche with apple compote and pomegranate balsamic	23€
Raviolis à la truffe, sauce au fromage Blau de Ger Truffle ravioli with Blau de Ger cheese sauce	21€
Cannellonis de viande, cèpes et foie à la truffe, sauce parmesan Meat, ceps and foie cannelloni with truffle and parmesan sauce	22€
Pain aux trois farines de Forn Moya (blé, seigle et houblon) Three-flour bread from Forn Moya (wheat, rye and hops)	7€
Ciabatta croustillante à la tomate Crispy ciabatta bread with tomato	9€

SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU D'UNE INTOLÉRANCE, VEUILLEZ CONSULTER NOTRE PERSONNEL
IF YOU HAVE ANY ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE ASK OUR STAFF

PLATS / MAIN COURSES

Terrine d'épaule de chevreau au four avec garniture de saison Baked goat shoulder terrine with seasonal garnish	28€
Rumpsteak de veau avec mayonnaise au chimichurri Beef rumpsteak with chimichurri mayonnaise	34€
Pieds de porc farcis au jambon ibérique, champignons et sauce au porto Pig's trotters stuffed with Iberian ham, mushrooms and port sauce	28€
Cuisse de canard de bellota du Lluçanès à l'orange et pain d'épices Acorn-fed duck leg from Lluçanès with orange and spiced bread	26€
Noix de Saint-Jacques avec riz Venere et mayonnaise à l'ail noir Scallops with Venere rice and black garlic mayonnaise	32€
Longe de morue d'auteur "El Barquero" à la catalane Signature cod loin "El Barquero" Catalan style	36€

GRILLADES / FROM THE GRILL

Côte de boeuf de vache Frisona Dark Red AAA avec pommes frites (2-3 pers.) Frisona Dark Red AAA beef rib steak with French fries (2-3 people)	94€
Filet de boeuf servi sur pierre chaude avec pommes frites Beef fillet served on a hot stone with French fries	42€

ACCOMPAGNEZ VOTRE VIANDE AVEC / WITH YOUR MEAT

Sauce au fromage Blau de Ger ou aux Cèpes Blau de Ger cheese sauce or Mushroom sauce	7€
Petits légumes de saison Seasonal vegetables	10€

DESSERTS

Souvenir d'un Toblerone, mousse chocolat, glace amande et toffee miel Toblerone-style chocolate mousse, almond ice cream and honey toffee	10€
Mousse de yaourt de Llivia avec confiture de fruits des bois Yogurt mousse with forest fruit jam	9€
Truffes au chocolat maison avec crème fouettée (prix à l'unité) Homemade chocolate truffles with whipped cream (price per unit)	4€
Fondant au chocolat sans farine avec glace vanille (10 min) Flourless chocolate fondant with vanilla ice cream (10 min)	10€
"Torrija" de DONUT avec glace au lait meringué DONUT "torrija" with meringue milk ice cream	10€
Café Gourmand, assortiment de petits desserts et café Café Gourmand, assortment of small desserts with coffee	14€
Demandez nos glaces et sorbets (2 boules) Ask for our ice creams and sorbets (2 scoops)	8€

DESSERTS AVEC ALCOOL

Café irlandais, whisky Jameson, double café et crème Irish coffee, Jameson whiskey, double coffee and cream	14€
Neige de Gin tonic, fruits rouges et genièvre, avec ginebra Cerdanya Flairant Gin tonic snow with red berries and juniper, made with Cerdanya Flairant gin	13€

VINS DOUX / SWEET WINES

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 (Llivia)	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 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€
G'Vine	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€
Licors Khuri Prèsec de vinya, Pera, Poma verda, Mora o Triple Sec	6€
Orujos Blanc, Herbes o Licor Cafè	5€
Cremes Orujo, Llimona, Arros amb Llet o Mango	5€

LICORS DE Cerdanya

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