



La cuina a l'estil francès

La cocina al estilo francés

Sopa coberta de pasta de full a la manera de Paul Bocuse trufada Sopa cubierta de pasta de hojaldre a la manera de Paul Bocuse trufada	20,00 €	
Amanida d'ànec amb foie gras, confit i pernil d'ànec Ensalada de pato con foie gras, confitado y jamón de pato	24,50 €	
Carxofes farcides amb llagostins i garoines de mar amb salsa holandesa Alcachofas rellenas con langostinos y erizos de mar con salsa holandesa	27,00 €	
Steak tàrtar de bou "comme il faut" "Steak tartare" de buey "comme il faut"	30,00 €	
Ou "poché" amb salmó fumat i espinacs a la crema Huevo poché con salmón ahumado y espinacas a la crema	23,50 €	
Caneló de llamàntol i rap a la cardinal Canelón de bogavante y rape a la cardinal	35,00 €	*15,00 €
Escamarlans a la brasa a la "beurre blanc" Cigalas a la brasa a la "beurre blanc"	44,00 €	*18,00 €
Llenguado amb salsa "duxelle" i patates tornejades Lenguado con salsa "duxelle" y patatas torneadas	39,50 €	*16,50 €
Magret d'ànec "poêlée" a la taronja i endivies a la brasa Magret de pato "poêlée" a la naranja y endivias a la brasa	27,50 €	
Entrecot a la brasa amb pebre verd i patates "soufflés" Entrecot a la brasa con pimienta verde y patatas "soufflés"	30,00 €	*14,00 €

"Aquest és un nou concepte que us volem oferir al restaurant Arrels, on l'idioma principal el català conviu amb el francès. Andorra és un país que conviu agermanat amb França i Catalunya, on la gastronomia ens ofereix una interessant combinació per jugar entre les dues cultures i ensenyar la nostra forma de ser. "



La cuina catalana

La cocina al estilo catalán

Sopa de mandonguilles amb pa torrat i ou de perica Sopa de albóndigas con pan tostado y huevo de perica	19,00 €	
Amanida d'orella cruixent amb escarola i fruits vermells Ensalada de oreja crujiente con escarola y frutos rojos	19,50 €	
Sopa de carxofes amb textures de carxofes, pernil ibèric i bunyols de bacallà Sopa de alcachofas con texturas de alcachofas, jamón ibérico y buñuelos de bacalao	20,00 €	
Ou cuit a baixa temperatura amb verdures, molles de cansalada i tòfona Huevo cocido a baja temperatura con verduras, migas de cansalada y trufa	23,00 €	
Steak tàrtar de tomàquet amb cremós de mostassa "Steak tartar" de tomate con cremoso de mostaza	31,00 €	
Caneló de pollastre de pagès amb crema de bolets Canelón de pollo payés con crema de setas	24,00 €	
Escamarlans oberts a la brasa Cigala abierta a la brasa	44,00 €	*18,00 €
Llenguado a la brasa amb fruits secs i els seus purés Lenguado a la brasa con frutos secos y sus purés	40,00 €	*16,50 €
Magret d'ànec "grillée" amb col d'hivern a la brasa Magret de pato "grillée" con col de invierno a la brasa	28,00 €	
Entrecot a la brasa amb pebrots de "piquillo" i patata a lo pobre Entrecot a la brasa con pimientos de piquillo y patata a lo pobre	34,00 €	*14,00 €

*Tenim l'opció d'afegir trufa melanosporum, consultar.
Tenemos la opción de añadir trufa melanosporum, consultar.

"Este es un nuevo concepto que os queremos ofertar en el restaurante Arrels donde el idioma principal el catalán convive con el francés. Andorra es un país que convive hermanado con Francia y Cataluña, donde la gastronomía nos ofrece una interesante combinación para jugar entre las dos culturas y enseñar nuestra forma de ser."

*Suplement mitja pensió
*Suplemento media pensión

Si té algun tipus d'al·lèrgia alimentària, si us plau, demaneu al nostre cambrer la carta d'al·lèrgens.
Si tiene algún tipo de alergia alimentaria, por favor, pida a nuestro camarero la carta de alergenos.