

Showcooking d'assortiment d'entrants gastronòmics	34,00 €
Showcooking de surtidos de entrantes gastronómicos	
PRINCIPALS PRINCIPALES	
Escudella amb pilotes i verdures de l'olla	16,00 €
Escudella con mandonguillas y verduras	
Arròs cremós de ceps amb foie gras a la brasa	29,00 €
Arroz cremoso de boletus con <i>foie gras</i> a la brasa	
Truita oberta amb botifarra i bolets saltejats	24,00 €
Tortilla abierta con butifarra y setas salteadas	
Pop rostit amb purée de patata i mini amanida de calçots	28,00 €
Pulpo asado con puré de patata y mini ensalada de <i>calçots</i>	
Sepionets a la planxa amb sofregit de ceba i tomàquet	24,00 €
Sepias pequeñas a la plancha sobre sofrito de cebolla y tomate	
Canelons de pollastre rostit amb crema de rossinyols	22,00 €
Canelones de pollo asado con crema de rebozuelos	
Llamàntol amb gnocchi de patata i crema d'ibèrics	42,00 €
Bogavante con gnocchi de patata y crema de ibéricos	
	* 16,00 €
Turbot amb refregit d'alls, patata i pernil ibèric	39,00 €
Rodaballo con sofrito de ajo, patata y jamón ibérico	
	* 15,00 €
Gambes a la sal a l'estil Hideki	45,00 €
Gambas a la sal al estilo Hideki	
	* 17,00 €
Garrí sense feina amb chutney de mango, pera i pinya	26,00 €
Cochinillo con <i>chutney</i> de mango, pera y piña	
Magret d'ànec amb carbassa i castanyes	23,00 €
Magret de pato con calabaza y castañas	
Costelletes de xai amb trufes d'Andorra	26,00 €
Costillas de cordero con patatas de Andorra	
Fricandó de vedella dels Pirineus amb carxofes fregides	24,00 €
<i>Fricandó</i> de ternera de los Pirineos con alcachofas fritas	
Filet de vedella amb patates soufflées i bearnesa	29,00 €
Solomillo de ternera con patatas <i>soufflées</i> y <i>bearnesa</i>	
Assortiment de postres Surtido de postres	15,00 €

* Suplement MP - Suplemento MP

Per a clients no allotjat al nostre hotel és obligatori agafar els entrants gastronòmics i un segon plat.

Para los clientes no alojados en nuestro hotel es obligatorio coger los entrantes gastronómicos y un segundo plato.

