



Pour grignoter - To pick...

Iberian ham "sliced by hand with baker's <i>coca</i> bread Jambon ibérique "Joselito" coupé à la main et sa <i>coca</i> de boulanger	30, 00 € Sup. HB 12, 00 €
Fried cod balls Beignets de morue	11, 00 €
Croquettes filled with stewed meat Croquettes de pot au feu	11, 00 €
Home-made <i>pâté</i> with cured meats Notre pâté de champagne et son pain aux raisins secs et noix	16, 00 €
<i>Foie gras</i> terrine with port jelly, sweet chutney and butter Terrine de foie gras et sa gelée de vin d'Oporto, pâte de coing et beurre	18, 00 €

Pour commencer - To start...

White escarole salad, crunchy pigs ears & mustard vinaigrette Scarole blanche, oreilles de porc croustillantes et vinaigrette à la moutarde	16, 00 €
Grilled Courgette & aubergine salad with tomato and arugula Salade de courgette et aubergine grillées à la tomate et roquette	16, 00 €
Artichoke soup with cod beignets and ham Soupe à l'artichaut, beignets de morue et jambon	16, 00 €
<i>Trinxat</i> with cabbage & potatoes, bacon and fried egg <i>Trinxat</i> au chou et pommes de terre, bacon et œuf au plat	14, 00 €
Grilled <i>calçots</i> with <i>romesco</i> sauce <i>Calçots</i> à la braise et sauce <i>romesco</i>	14, 00 €
Grilled artichokes with garlic, parsley and almonds Artichauts à la braise, ail pilé, persil et amandes	12, 00 €
Our <i>escudella</i> with catalan stew meat Notre <i>escudella</i> et son ragoût de viande catalane	15, 00 €
Open omelette with <i>coca</i> , tomato and "open" catalan sausage Omelette ouverte avec <i>coca</i> , tomate et saucisse catalane « ouverte »	18, 00 €
Open omelette with asparagus, <i>calçots</i> , tomato, courgette and escarole Omelette ouverte avec asperges, <i>calçots</i> , tomate, courgette et scarole	15, 00 €
Cardinal macaronni Macaronis du Cardenal	14, 00 €



Chicken canellonnis with a roast sauce Cannelonis de poulet fermier gratiné dans leur jus de cuisson	17, 00 €
Creamy lobster rice Riz crémeux d'homard	32, 00 €
Mountain rice with pidgeon, sausage, artichokes and wild mushrooms Riz de montagne au pigeonneau, saucisse, artichauts et cèpes	20, 00 €
Cod's snout with tripe and white kidney beans Museau de morue avec tripes et haricots secs	22, 00 €

Viandes - Grilled Meats...

Wood smoked roast chicken with pepper Poulet rôti au feu de bois au poivre	15, 00 €
Charcoal-grilled kid's ribs Côtelettes de chevreau grillées	15, 00 € Sup. HB 6, 00 €
Veal sirloin with andorran potatoes Filet de veau et pommes de terre d'Andorre	24, 00 €
Meat <i>fondue</i> (beef fillet, sausage, chicken, pork belly and sauces) (min. 2 personnes) Fondue de viande (filet, poulet, saucisse, secret de proc et ses sauces) (min. 2 personnes)	20, 00 € p.p.
<i>Chateaubriand</i> with bearnaise sauce (min. 2 personnes) Chateaubriand et sa sauce béarnaise	27, 00 € p.p. Sup. HB 8, 00 €
Galician beef rib (1 kg) with pickled green peppers (min. 2 personnes) Côte de vache de Galice (1 Kg) et ses piments <i>du piquillo</i> confits (min. 2 personnes)	25, 00 € p.p. Sup. HB 6, 00 €
Meatball stuffed with egg & fried cabbage Boulettes de viande farcies aux œufs et chou frit	15, 00 €
<i>Cap i pota</i> de vedella & Andorran potatoes <i>Cap i pota</i> de veau et pommes de terre d'Andorre	16, 00 €
Shoulder of grilled suckling pig with potatoes Épaule de cochon de lait rôtie et pommes de terre	22, 00 €