

Pour grignoter

To snack

Pain tomate grillé Toast with tomato	4,00 €
Jambon ibérique Joselito coupé à la main et coca de boulanger Hand-cut <i>Joselito</i> Iberian cured ham with coca bread	30,00 € sup. DP HB 12,00 €
Beignets de morue Cod fritters	14,00 €
Croquettes de jambon Ham croquettes	12,00 €
Notre pâté de campagne et son pain aux raisins secs et noix Our country pate with walnut and sultana bread	16,00 €
Terrine de foie gras avec réduction d'Oporto, pâte de coing et beurre Terrine of foie gras with reduction of Oporto wine, quince jelly and butter	23,00 €

Pour commencer

To start

Scarole blanche, oreilles de porc croustillantes et vinaigrette à la moutarde White endive salad with crispy pig's ear and mustard vinaigrette	17,00 €
Salade de jeunes poireaux avec beurre aux amandes et anchois Salad of young leeks with almond butter and anchovies	19,00 €
Trinxat de chou, pommes de terre au lard et oeuf au plat Cabbage and potato <i>trinxat</i> with bacon and fried egg	14,00 €
Calçots à la braise et sauce romesco Flame-grilled <i>calçots</i> (sweet onions) with romesco sauce	14,00 €
Artichauts à la braise, ail pilé, persil et amandes Flame-grilled artichokes with garlic, parsley and almond sauce	12,00 €
Notre escudella et son ragoût de viande Our <i>escudella</i> stew with meat	15,00 €
Omelette ouverte aux champignons sautés, coca, tomate et jambon ibérique Omelette topped with sautéed mushrooms, coca bread, tomato and Iberian cured ham	19,00 €
Omelette ouverte aux asperges, calçots, tomate, courgette et scarole Omelette topped with asparagus, <i>calçots</i> (sweet onions), tomato, courgette and endive	15,00 €

4,5 % ICI - non compris - not included

Macaronis du Cardinal Macaroni in Cardinal sauce	14,00 €
Cannelonis de poulet fermier gratiné dans leur jus de cuisson Grilled farmhouse chicken cannelloni with gravy	17,00 €
Riz de petites seiches Small cuttlefishes rice	18,00 €
Riz du <i>senyoret</i> "Easy-to-eat" seafood rice	29,00 €
Riz de montagne au pigeonneau, saucisse, artichauts et cèpes Mountain-style rice with pigeon, botifarra sausage, artichokes and porcini mushrooms	22,00 €
Lotte à l'ail sauté, accompagnée de pommes de terre et de jambon Monkfish with fried garlic, potato and ham	29,00 €
Thon à la braise, escabèche doux et petits légumes Flame-grilled tuna with mild pickle sauce and vegetables	24,00 €

Viandes

Grilled Meats

Poulet rôti au feu de bois et poivre Chicken spit-roasted on a wood fire with pepper	15,00 €
Côtelettes et côtes de chevreau à la braise Flame-grilled goat ribs and steaks	26,00 €
Filet de veau et pommes de terres d'Andorre Beef fillet with Andorran potatoes	24,00 €
Chateaubriand et sa sauce béarnaise (min. 2 personnes) Chateaubriand steak with Béarnaise sauce (min. 2 people)	27,00 €
Côte de vache blonde de Galice Rubia gallega T-bone steak	45,00 €/Kg sup. DP HB 17,00 €
Côte de vache blonde de Galice Premium 35 jours de maturation Premium rubia gallega T-bone steak, matured for 35 days	60,00 €/Kg sup. DP HB 23,00 €
Accompagnement pour les viandes à choisir entre : piment del <i>Piquillo</i>, pommes de terre et sauce béarnaise Garnishes to choose with the meat: piquillo peppers or red potatoes and Béarnaise sauce	
Service de pain, apéritifs et amuse bouche Bread, aperitifs and divertissements	2,50 €

Les plats partagés sont soumis à un supplément de 10 %
The half portion have a supplement of 10 %

4,5 % IGI - non compris - not included