



ENTRANTES Y PRIMEROS PLATOS

• Espaguetis carbonara, pesto, boloñesa o cuatro quesos	11 €	1 2
• Risotto verduras, montaña o gambas	20 €	2 9 6
• Ñoquis Caseros con Sorpresa de Queso en Salsa de Hierbas	20 €	1 2 3
• Crema del Día	7 €	2
• Escudella Andorrana	15 €	1 12
• Croqueta XXL de Costillas de Cerdo	12 €	1 2 3 7
• Ratatouille a la Brasa	17 €	
• Coca de Panadero con Verduras y Sardinas Ahumadas	18 €	1 6
• Carpaccio de Lengua de Buey con Vinagreta de Pico de Gallo	18 €	10
• Ensalada de queso de cabra a la miel	15 €	1 2
• Salmón Ahumado con Patata Pavé, Crema Cítrica y Caviar de Sepia	21 €	2 6

SEGUNDOS PLATOS

• Canelones de Carrilleras de Cerdo con Bechamel de Foie	23 €	1 2 3 7 11 13
• Guisado de Pollo de Corral	23 €	11
• Medallón de Rabo de Buey con Gratin Dauphinois y Salsa de Vino	27 €	11 2 13
• Paletilla de Cordero Deshuesada a la Brasa con Costra de Apio	28 €	1 3 11 13
• Fricandó de Ternera con Bosque de Setas	27 €	1 11 13
• Onglet a la Brasa con Salteado de Ceps y Finas Hierbas	24 €	
• Bacalao Confitado con Patatas Aromatizadas y Alioli Negro	28 €	3 6
• Filete de Lenguadina Meunière con Salteado de Patatas	28 €	2 6
• Pizza Gourmet reina, jamón y rúcula, cuatro quesos o margarita	20 €	1 2
• Hamburguesa Excellence	20 €	1 3

POSTRES CASEROS

• Crema Catalana	7 €	2 3
• Tiramisú Clásico	10 €	1 2
• Mousse de Chocolate con Flor de sal	9 €	1 2
• Torrija con Helado de Vainilla	9 €	2
• Macedonia	8 €	
• Piña Caramelizada con Crema de Coco sobre Pan Brioche	9 €	1
• Helados Artesanos chocolate, fresa, vainilla, pistacho ó caramelo salado	8 €	2 4
• Sorbetes Naturales fresa, limón, mango ó mandarina	8 €	2
• Sorbete de Limón con Cava	10 €	2
• Sorbete Coronel Smirnoff	12 €	2
• Cheesecake con Frutos Rojos	10 €	1 2
• Tartaleta de Pistacho	9 €	1 4

MENÚ: PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE 39,50 €

ALÉRGENOS

1 Gluten	2 Lácteos	3 Huevos	4 Frutos secos	5 Altramuces	6 Pescado	7 Soja
8 Vinagre	9 Cusúteos	10 Mostaza	11 Dióxido de azufre	12 Apio	13 Sulfitos	