

Tapes per a compartir

Tapas para compartir



Anxoves de Santoña 00 (u.) 2,90€ <i>Anchoas de Santoña 00 (u.)</i>	Cocotxes de bacallà en tempura amb maionesa cítrica 18,40€ <i>Cocochas de bacalao en tempura con mayonesa cítrica</i> 8,00€*
Gilda (u.) 3,25€ <i>Gilda (u.)</i>	Mi-cuit de foie amb gelée de moscatell i torradetes 21,00€ <i>Mi-cuit de foie con gelée de moscatel y tostadas</i> 11,00€*
Musclos en escabetx 8,50€ <i>Mejillones en escabeche</i>	Formatges amb Codony i fruits secs 16,20€ <i>Quesos con membrillo y frutos secos</i> 6,00€*
Seitons en vinagre amb "pico de gallo" (5u.) 8,90€ <i>Boquerones en vinagre con "pico de gallo" (5u.)</i>	Pernil ibèric dop "los pedroches" tallat a mà (50gr) 21,00€ <i>Jamón ibérico dop "los pedroches" cortado a mano (50gr)</i> 11,00€*
Daus de salmó fumat marinats (5u.) 12,50€ <i>Dados de salmón ahumado marinados (5u.)</i>	Pernil ibèric dop "los pedroches" tallat a mà (100gr) 32,00€ <i>Jamón ibérico dop "los pedroches" cortado a mano (100gr)</i> 21,00€*
Les braves de l'Isard 8,70€ <i>Las bravas del Isard</i>	
Croquetes de pernil o ceps (4u.) 9,50€ <i>Croquetas de jamón o boletus (4u.)</i>	

Els verds & més

Los verdes y más

Pa de vidre amb tomàquet 4,70€ <i>Pan de cristal con tomate</i> 3,00€*

Escudella barrejada d'Andorra 13,90€ <i>Escudella mezclada de Andorra</i>	Escuma de patata del bufet amb ous poxés ecològics 1900 i pernil ibèric . 14,50€ <i>Espuma de patata del bufet con huevos poché ecológicos 1900 y jamón ibérico</i>
Verdures vapor al dente amb ou poxé 1900 ecològic 13,50€ <i>Verduras al vapor al dente con huevo poché 1900 ecológico</i>	Poke Bowl de salmó (arròs, salmó, marinat, alvocat, pastanaga, ceba tendra, tomàquet, blat de moro, ruca i edamames) 14,20€ <i>Poke bowl de salmón (arroz, salmón marinado, aguacate, zanahoria, cebolla tierna, tomate, maíz, rúcula y edamames)</i>
La nostra versio del trinxat de col i patata amb rosta de cansalada 14,50€ <i>Nuestra version del "trinxat" de col y patata con torrezno de panceta</i>	Hamburguesa de quinoa al plat amb bolets, confitura de tomàquet i topping suau de pastanaga i alvocat 14,90€ <i>Hamburguesa de quinoa al plato con setas, confitura de tomate y topping suave de zanahoria y aguacate</i>
Carxofes confitades amb cloïsses i suc de carn 24,00€ <i>Alcachofas confitadas con almejas y jugo de carne</i> 10,00€*	
Amanida tèbia d'albergínia amb burrata, tomàquet sec, anxova i reducció de pollastre 17,60€ <i>Ensalada tibia de berenjena con burrata, tomate seco, anchoa y reducción de pollo</i> 4,00€*	

*Suplement clients hotel amb MP

* Suplemento cliente hotel con MP



Impostos inclosos. Suplement 10 % terrassa.

Horari: 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h.


Impuestos incluidos. Suplemento 10 % terraza.

Horario: 13 h a 15.30 h y de 20 h a 22.30 h.

Arrosos i pasta • Arroces y pasta

Pasta fresca amb salseta de cranc de riu 14,50€
Pasta fresca con salsita de cangrejo de río

Caneló cruixent de rostit amb beixamel de tòfona 16,30€
Canelón crujiente de asado con bechamel de trufa

Arròs de confitat de guatlles amb murgues 18,50€
Arroz de codorniz confitada con colmenillas  5,00€*

Arròs de ceps amb escalopa de foie 22,00€
Arroz de setas con escalopa de foie 8,00€*


Arròs caldós de llamàntol blau nacional (min. 2 racions) 31,00€/pers.
Arroz caldoso de bogavante azul nacional (min. 2 raciones) 14,00€/per*

Aigua salada i aigua dolça

Agua salada y agua dulce

La nostra truita de riu a l'andorrana 16,90€
Nuestra trucha de río a la andorrana 

Tentacle de pop amb puré de patata violeta i "mojo" vermell 18,90€
Tentáculo de pulpo con puré de patata violeta y mojo rojo 7,50€*

Bacallà a l'andorrana 25,50€
Bacalao a la andorrana  9,00€*

Peix de llotja a la donostiarra S/M
Pescado de lonja a la donostiarra

Disposen de carta d'al·lèrgens.
Disponemos de carta de alérgenos.




Si te cap intolerància, digueu-nos-ho si us plau.
Si tiene alguna intolerancia, díganoslo por favor.

SUPLEMENT SUPLEMENTO

Salsa Perigordini o cafè Paris
Salsa Perigordini o café Paris
3,00€ 3,00€*

Carns Km 0 • Carnes Km 0

Steak tàrtar de l'Isard fet a taula 20,50€
Steak tartar del Isard terminado en mesa 7,50€*

Conill amb cargols a la nostra manera 18,50€
Conejo con caracoles a nuestra manera 

Rodó d'espàtlla de corder farcida de xirivía amb escuma de formatge Borla i puré de trumfes d'Andorra 22,50€
Redondo de espalda de cordero relleno de chirivía con espuma de queso Borla y puré de trufas de Andorra 8,50€*

Filet Wellington amb salsa de foie i salsa bearnesa (min 2 pers.) 27,00€/pers.
Solomillo Wellington con salsa de foie y salsa bearnesa (minimo 2 pers.) 12,00€/per*
45' de preparació - 45' de preparacion

Forn de brasa • Horno de brasa

Hamburguesa de wagyu farcida de formatge fumat amb ceba cruixent, patates xips i salsa de foie 18,90€
Hamburguesa de wagyu rellena de queso ahumado con cebolla crujiente, patatas chips y salsa de foie

Cuixes de pollastre de corral 14,90€
Muslos de pollo de corral

Costelles de xai 24,00€
Costillas de cordero 9,50€*

Presa de porc Ibèric 24,00€
Presa de cerdo Ibérico 9,50€*

Magret d'ànec 24,90€
Magret de pato 9,50€*

Entrecot de vaca vella 28,50€
Entrecot de vaca añejada 10,70€*
Ramaders d'Andorra - Ganaderos de Andorra

GUARNICIÓ GUARNICIÓN

Amanida verda o patates fregides
Ensalada verde o patatas fritas

GUARNICIÓ AMB SUPLEMENT GUARNICIÓN CON SUPLEMENTO

Parmentier trufada, saltejat d'espàrrecs i bolets o escalivada
Parmentier trufada, salteado de espárragos y setas o escalivada
3,50€ 3,50€*