

## Per obrir boca o compartir

Pour ouvrir l'appétit ou à partager



<b>Anxoves de Santoña 00 (u.)</b> ..... 3,20€ <i>Santoña anchois 00 (u.)</i>	<b>Bunyols de bacallà amb mel "Autèntic" d'Andorra (5u.)</b> ..... 16,90€ <i>Beignets de morue avec miel "Autèntic" d'Andorre (5 pcs)</i>
<b>Gilda (u.)</b> ..... 3,50€ <i>Guilde (u.)</i>	<b>Foie mi-cuit amb gelée de moscatell i torraderes</b> ..... 22,00€ <i>Foie mi-cuit avec gelée de muscat et toasts</i> 11,00€*
<b>Seitons en vinagre amb "pico de gallo" (5u.)</b> .....8,90€ <i>Anchois marinés au vinaigre au "pico de gallo" (5u.)</i>	<b>Formatge borla d'Andorra calent amb torraderes i confitura de ceba</b> ..... 15,00€ <i>Fromage boule d'Andorre chaud avec toasts et confiture d'oignon</i> 5,00€*
<b>Musclos en escabetx</b> .....9,50€ <i>Moules marinés maison</i>	<b>Assortiment de formatges amb codony i fruits secs</b> ..... 18,20€ <i>Assortiment de fromages, coing et noix</i> 6,00€*
<b>Daus de salmó fumat marinats (5u.)</b> ..... 13,50€ <i>Dés de saumon fumé marinés (5u.)</i>	<b>Taula d'embotits de Ransol de Cal Jordi</b> .... 19,50€ <i>Table de charcuterie Ransol de Cal Jordi</i> 7,50€*
<b>Amanida russa amb bonítol i taperots</b> .... 12,00€ <i>Salade russe au bonite et aux câpres de capucine</i>	<b>Pernil ibèric de glà 5J tallat a mà (50g/100g)</b> ..... 21,00€/35,00€ <i>Jambon ibérique de bellota 11,00€/25,00€* 5J tranché à la main (50g/100g)</i>
<b>Les braves de l'Isard</b> .....8,90€ <i>Les bravas de l'Isard</i>	<b>Pa de vidre amb tomàquet</b> ..... 4,70€ <i>Pain cristal avec tomate</i> 3,00€*
<b>Croquetes casolanes de pernil, ceps o capipota (4u.)</b> .....9,90€ <i>Croquettes au jambon, aux cèpes ou de tête et pied de veau (4u.)</i>	

## Entrants

Entrées

<b>Escudella andorrana</b> ..... 16,90€ <i>Escudella andorrane</i>	<b>Cargols estofats a l'andorrana</b> ..... 18,40€ <i>Escargots mijotés à l'andorrane</i> 7,00€*
<b>Crema de farigola amb foie i ou poché ecològic 1900</b> ..... 16,40€ <i>Crème de thym au foie gras et œuf poché bio 1900</i>	<b>Carxofes confitades amb salsa holandesa, suc de carn i cloïsses gallegues</b> ..... 19,20€ <i>Artichauts confits avec sauce hollandaise, jus de viande et palourdes galiciennes</i> 8,00€*
<b>Esqueixada de bacallà amb puré de pebrots i esferificació d'oliva</b> ..... 14,90€ <i>Esqueixada de morue avec purée de poivrons et sphérisation d'olive</i>	<b>Espàrrecs blancs, espàrrecs verds, vieires i llonganissa de Ransol</b> ..... 19,20€ <i>Asperges blanches, asperges vertes, noix de Saint-Jacques et saucisse de Ransol</i>
<b>Verduretes baby al vapor amb ou poché ecològic 1900</b> ..... 17,50€ <i>Petits légumes vapeur avec œuf poché bio 1900</i>	<b>Pèsols ofegats amb cocotxes de bacallà</b> ..... 20,50€ <i>Petits pois étuvés aux kokotxas de morue</i>
<b>La nostra versió del trinxat de col i patata amb rosta de cansalada</b> ..... 17,60€ <i>Notre version du "trinxat" de chou et de pomme de terre aux lardons</i>	

## Arrosos i pasta • Riz et pâtes

**Pasta fresca amb salseta de cranc de riu..... 15,50€**  
*Pâtes fraîches avec sauce de crabe de rivière*

**Caneló XL de rostit amb beixamel trufada..... 17,50€**  
*Cannellonis rôtis XL à la béchamel truffée 4,50€\**

**Fideus a la cassola amb costella..... 21,50€**  
*Fideuà en cocotte avec côtes de porc 8,00€\**

**Arròs de ceps amb escalopa de foie..... 25,00€**  
*Riz aux champignons et foie gras 10,50€\**

**Arròs caldós de llamàntol blau nacional (min. 2 racions)..... 38,50€/pers.**  
*Riz au bouillon national de homard bleu (min 2 pers.) 20,00€/per\**

## Aigua salada i aigua dolça Marins d'eau salée et d'eau douce

**Mil fulles de truita de riu amb pernil i el seu consomé, amb puré d'all escalivat.... 20,50€**  
*Mille-feuille de truite de rivière au jambon et son consommé, avec purée d'ail rôti 8,00€\**

**Tentacle de pop amb papada ibèrica i xirivia..... 23,50€**  
*Tentacule de poulpe avec joue de porc ibérique et panais 10,50€\**

**Bacallà a l'andorrana..... 26,50€**  
*Morue à l'andorrane 12,00€\**

**Peix de llotja a la donostiarra ..... S/M**  
*Poisson du marché à la Donostiarra*

**Disposem de carta d'al·lèrgens.**  
*Nous avons une carte des allergènes.*



**Si te cap intolerància, digueu-nos-ho si us plau.**  
*Si vous avez des intolérances, svp veuillez nous dire.*

**\*Suplement clients hotel amb MP**  
*\*Supplément client hôtel en DP*

**Impostos inclosos. Suplement 10 % terrassa.**  
*Impôts inclus. Suppl 10% terrasse.*

## Carns Km 0 • Viandes Km 0

**Steak tartar de l'Isard fet a taula ..... 25,50€**  
*Steak tartare façon Isard préparé à table 13,00€\**

**El nostre fricandó amb moixernons i cruixent d'albergínia ..... 22,50€**  
*Notre fricandó aux morilles séchées et croustillant d'aubergine 6,00€\**

**Perdiu a la vinagreta ..... 27,00€**  
*Perdreau en vinaigrette 10,00€\**

**Espatlla de xai de llet caramelitzada amb escalunyes ..... 32,00€**  
*Épaule d'agneau de lait caramélisée aux échalotes 16,00€\**

**Filet Wellington amb salsa de foie i salsa bearnesa (min 2 pers.) ..... 28,00€/pers.**  
*Filet Wellington avec sauces foie fet sauce béarnaise (min 2 pers.) 12,00€/per\**  
**45' de preparació - 45' de préparation**

## Forn de brasa • Four grill

**Calamar de potera amb puré de carbassa i gingebre ..... 25,00€**  
*Calamar de ligne avec purée de potimarron et gingembre 12,00€\**

**Hamburguesa de wagyu farcida de formatge fumat amb ceba cruixent, patates xips i salsa de foie ..... 19,50€**  
*Burger Wagyu farci au fromage fumé avec oignons croustillants, chips de pommes de terre et sauce au foie gras*

**Filet de porc ibèric..... 26,90€**  
*Filet de porc ibérique 11,50€\**

**Magret d'ànec..... 27,60€**  
*Magret de canard 10,50€\**

**Costelles i mitjanes de xai d'Aragó..... 29,50€**  
*Côtelettes et côtes d'agneau d'Aragon 15,00€\**

**Llom baix de vaca del Pirineu ..... 29,50€**  
*Faux-filet de vache des Pyrénées 15,00€\**

## GUARNICIÓNS GARNITURES

**Amanida verda, parmentier trufada, pebrots del piquillo o patates fregides casolanes**

*Salade verte, parmentier truffé, poivrons del piquillo ou frites maison*