

Dans notre restaurant, nous sommes fiers de proposer des plats élaborés avec des ingrédients de la plus haute qualité, provenant d'entreprises familiales et d'artisans situés à moins de 100 km. Nous privilégions l'agriculture locale et écologique, et nous utilisons des produits de saison, garantissant la fraîcheur et le goût authentique de chaque plat. De plus, nous évitons l'utilisation d'OGM pour préserver la naturalité de nos plats. Tout le poisson que nous servons a été pêché de manière durable, respectant l'équilibre de nos mers. Nous aimons cuisiner, mais encore plus, nous adorons connecter nos clients avec les histoires des producteurs qui rendent possible notre cuisine et cette carte.



Tàpies

• AUTOMNE 2024 •



VERMOUTH IZAGUIRRE

7

BLOODY MARY

8

BELLINI

10

DRY MARTINI

10

TÍO PEPE*

5

JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA*

7

MOËT & CHANDON*

10

* Servi a la coupe.

À PARTAGER

Terrine de foie-gras à la gelée de coings	22
Jambon Ibérique	24
Crevettes à l'américaine	14.50

ENTRÉES

Épinards à la catalane	13
Salade de poires de Puigcerdà, fromage lluna blava et noix	15
Carpaccio d'aubergines fumées, grains de grenade, au fromage de chèvre et noisettes	15
Salade de mandarines, aneth et mozzarella Catalane	15
Crème de marrons avec croutons	12
Trinxat de Cerdanya au lard	14

RIZ, OEUFS ET PÂTES

Poelée de champignons sauvages et jaune d'œuf	18
Riz de montagne façon Joanet de Castelbó	19
Macaronis aux cèpes à la crème	15

FOIE-GRAS

JAMBON IBÉRIQUE

CERVETTES

ÉPINARDS

POIRES

AUBERGINES

MANDARINES

MARRONS

LARD

CHAMPIGNONS

RIZ DE MONTAGNE

MACARONIS

PLATS PRINCIPAUX

Queue de lotte aux pommes de terre dorées	25	LOTE
Sole à la placha **	30	SOLE
Filet de bar avec pois chiches l'anoia et tomates séchées **	32	BAR
Magret de canard à l'orange **	26	MAGRET
Fricandó de veau massot aux champignons des prés	23	VEAU
Faux de bœuf aux champignons, épinards et foie gras **	32	BŒUF

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre confites au romarin et au yaourt ** / Purée de pommes de terre ** / Légumes sautés ** / Poivrons "du piquillos" ** / Salade verte **	5
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

FROMAGES ET DESSERTS

Chariot de fromages Alt Urgell	16	FROMAGES
Pavlova aux fruits rouges	10	FRUITS ROUGES
Gâteau au fromage avec pistaches	10	FROMAGE
Coulant au chocolat avec glace	10	CHOCOLAT
Feuilleté aux poires avec crème	10	POIRES
Sorbets et glace	8	

Liste d'allergènes disponible sur demande.

Un accompagnement inclus pour chaque plat avec ce signe **