





























Entrants i plats per anar picant

	<i>Amanida d'ànec i formatges</i>	16,50
	<i>Cabdells de "Tudela" amb poma confitada , salsa de mostassa al iogurt</i>	9,50
	<i>Amanida d'endívies amb salmó fumat i formatge blau, salsa al rocafort</i>	12,50
	<i>Anxoves ,fetes a casa, timbal d'escalivada i torrades amb tomàquet</i>	14,50
	<i>Coca de recapte de l'avia amb ventresca de tonyina i escarola</i>	14,50
	<i>Els nostres caragols de sempre a la llauna</i>	15,50
	<i>Carpaccio de vedella d'Andorra, pètals de formatge,ruca i salsa a l'antiga</i>	14,50
	<i>Pernil de gla, torrades de pa de vidre amb tomàquet</i>	19,50
	<i>Caragols de "borgogne"al all i julivert i tacs d'ibèric</i>	14,00
	<i>Duo de foie d'ànec i oca, gelatina de vi dolç i les seves torrades</i>	17,50
	<i>Bunyols de bacallà casolans esquitxats de mel, salsa romesco i maionesa</i>	10,50
	<i>Cistelleta de croquetes de l'olla fetes a casa</i>	9,50
	<i>Graellada de verdures de temporada i salsa xató</i>	10,50












Sopes, pastes i arròs

	<i>Sopa de ceba al gratin</i>	8,50
	<i>Sopa de galets amb mandonguilletes</i>	8,50
	<i>Sopa freda de meló i menta amb encenalls de magret d'ànec curat</i>	8,50
	<i>Gaspatxo amb pinyons i maduixes</i>	8,50
	<i>Crema freda de porros i carbassó amb entrebancs</i>	8,50
	<i>Fideuà "Costa Daurada", salsa all i oli</i>	11,50
	<i>Canelons Rossini de l'avi Manel trufats</i>	12,50
	<i>"PURITO" risotto de ceps, foie saltejat, crispetes d'arròs salvatge i oli de tòfona</i>	15,00
	<i>Farcellets de pasta Wonton de marisc, verduretes al vapor i salsa ,marinera</i>	17,50

El peix del mar i del riu

	<i>Nous de vieira a la planxa, ceba confitada i cruixent de pernil de gla</i>	18,50
	<i>Paupietes de llenguado al cava amb verduretes al vapor</i>	21,50
	<i>Llenguado a la planxa o salsa "meunière", pastis vegetal</i>	19,50
	<i>Gambes de Palamós a la planxa amb all i julivert</i>	33,50
	<i>Llom de bacallà sobre crema de cigrons i sofregidet a la catalana</i>	18,50
	<i>Tataki de tonyina vermella perfumada als cítrics</i>	19,50
	<i>Pop a la brasa sobre lleuger parmentier de trumfes d'Andorra</i>	21,50
	<i>La clàssica truita de riu a l'andorrana i escames d'ametlla</i>	12,50

La carn a la nostra brasa o salsejada

	<i>Costelles de xailletó a la brasa</i>	14,50
	<i>Filet de bou, salsa de tòfona estivium</i>	23,50
	<i>Entrecot de bou Angus a la brasa</i>	22,50
	<i>Magret d'ànec a la salsa agredolça amb raïm</i>	17,50
	<i>Espatlla de cabrit al forn cuita al moment</i>	23,50
	<i>Civet de porc senglar o de cabirol amb cebetes i patates al vapor</i>	14,00
	<i>Mar i muntanya de pollastre de pagès amb llamàntol</i>	21,50
	<i>Perdiu estofada a la vinagreta</i>	19,50
	<i>Peus de porc al forn amb salsa de tomàquet i la seva perillada</i>	12,00
	<i>Costelletes de cabrit a la brasa o a la milanesa</i>	18,50
	<i>Carré de porcellet de llet al forn i desossat, mongetes i puré parmentier</i>	16,00
	<i>Peus de porc desossats i farcits de bolets i cues de llagostins, salsa de nous</i>	16,00
	<i>Cua de bou estofada a la carbonada de cervesa negra i ceba confitada</i>	14,50

Sobre comanda, preparem plats especials i per emportar

Preus sense impostos indirectes inclosos