



Menú jornades de primavera 2012

Del 28 d'abril al 31 de maig

- Amanida de xicoies i enciamet de font, amb tacs de foie i pinyonets,
amanida amb balsamic de nectum d'avet
 - Filet de truita de riu a l'andorrana sobre
un arròs cremòs de bolets de primavera
- Cua de vedella dels nostres Ramaders, estofada a la cervesa torrada
de la Cortinada, amb un pure de trumfes d'Andorra
 - xarrup de verdures i citrics
- Pastis casolà, de xocolata negra amb nata i cireres

25 euros/pax, begudes i impostos indirectes no inclosos

francés:

- salade de pissenlits et petite laitue sauvage, dés de foie et petits pignons, vinaigrète de nectum de sapin
- filet de truite de rivière à l'andorrane sur risotto de champignons de la saison
- queue de veau de nos bergers en daube à la bière noire de chez nous, pomme puré de nos agriculteurs.
- Sorbet aux citriques et aux légumes
- Notre forêt noire au chocolat et aux cerises

Castellà :

- Ensalada de « xicoies » i lecuça silvestre con dados de foie i piñones, vinagreta al jarabe de pinyas de aveto.
- Filete de trucha de rio a l'andorrana sobre arroz cremoso de setas de temporada.
- Rabo de ternera de nuestros valles guissada con cerveza tostada de la Cortinada i pure de patatas de nuestros agricultores.
- Sorbete de cítricos i verduras
- Nuestra selva negra de chocolate i cerezas con nata