


PARA *compartir*

Jamón ibérico de bellota "5 Encinas" con pan cristal con tomate  30€ - 20€ (1/2 ración)

Croquetas melosas de jamón ibérico    3€ / unidad

DEL *mar*

Rodaballo al horno con    "parmentier" trufado y romesco 35€

"Kokotxas" de bacalao en salsa verde   28€ - 18€ (1/2 ración)

Bacalao "a la llauna"  25€

Entrantes



Caldo del cocido con galets i "pilota"    20€

Ensalada de judías verdes finas con jamón de pato y virutas de foie-gras 26€

"Trinxat" de la Cerdanya con col de invierno 22€ 15€ (1/2 ración)

Raviolis de foie-gras y trufa   32€ - 22€ (1/2 ración)

Tripa con Garbanzos 22€

Canelones tradicionales gratinados    22€

Pasta fresca con gambas de la costa mediterránea   24€

Foie-gras en "torchon" con confitura de tomate y cebolla caramelizada 32€

Judías "Ganxet" guisadas con morro y oreja 25€

Suplemento

Pan y aceite 4€/pp

Aceite de oliva virgen extra ecológico, de aroma afrutado y matices herbáceos, elaborado artesanalmente con aceitunas arbequinas seleccionadas.

Carta elaborada con recetas de Josep Maria Boix



DE LA *tierra*

Gigot de cordero a las 7 horas  33€ - 20€ (1/2 ración)

Solomillo de vaca madurada con patata "pont neuf"  35€

Carrillera de ternera con frutos rojos de bosque agridulces  28€

Espaldita de cabrito confitada 35€


Costillar de cordero de los Pirineos al horno en su jugo, hierbas de Provenza y "graten" de patata   35€

Picantón al horno con patatas paja y espárragos verdes 28€

Steak Tartar cortado a mano con espuma Comté   30€

NUESTROS

quesos

Selección de quesos de la Cerdanya e internacionales  17€


PLACERES DEL dulce...



Semifrío de pera con salsa de vainilla 	15€
Pastel de queso 	15€
Helados variados  	12€
Tarta fina de manzana con helado de vainilla y salsa de caramelo   	15€
Cremoso de Castaña con coulis de moras 	15€
Todo chocolate  	15€
Buñuelos de viento rellenos de crema inglesa   	13€
Soufflé Grand Marnier   	18€

(* Los postres deben encargarse con antelación)



MENÚ degustación

Copa de champagne con aperitivo
Ensalada de bogavante con vinagreta de mango 

Raviolis de foie-gras y trufa  

Filetes de lenguado con gambas  

“Kokotxas” de bacalao en salsa verde  

“Gigot” de cordero a las 7 horas 

Quesos 

Cremoso a la fresa 

“Soufflé” de Grand Marnier   

“Petit-fours” 

Precio por persona: 110€ (IVA incluido)
Opción de maridaje: 35€ (IVA incluido)
Bebida no incluida

(* Mesa completa requerida)

MENÚ Boix

Copa de cava con aperitivo

Raviolis de foie-gras y trufa  

“Kokotxas” de bacalao en salsa verde  

Filetes de pierna de cabrito al horno

Pre-postre

Tarta fina de manzana con helado de

vainilla y salsa de caramelo   

“Petit-fours” 

Precio por persona: 68€ (IVA incluido)
Bebida no incluida

Carta elaborada con recetas de Josep Maria Boix

 Gluten  Leche  Huevo  Pescado  Moluscos  Crustáceos  Sulfitos  Frutos secos