



### **HORARI D'OBERTURA**

De dimecres a diumenge de 11:30 a 00:00

### **HORARI DE CUINA**

De dimecres a diumenge  
de 13:00 a 15:30 i de 20:00 a 22:00



**Informi'ns de les seves al·lèrgies i intoleràncies**  
**Infórmenos de sus alergias e intolerancias**  
**Faites-nous part de vos allergies et intolérances**  
**Inform us about your allergies and intolerances**

**Aperitiu fred: gelats de musclo en escabetx, d'anxova i d'escopinyes, patata xip i salsa picant (per a dues persones) 7,00€**

Aperitivo frío: helados de mejillón en escabeche, anchoa y berberecho con patata chip a la riojana con salsa picante - Apéritif froid: glaces de moules marinées, anchois et coques avec pomme de terre chips et sauce épicée - Cold appetizer: ice creams of pickled mussel, anchovy and cockle with chip potato and spicy sauce

**Assortiment de formatges d'Andorra i proximitat 13,75€**

Surtido que quesos andorranos - Assortiments de fromages locaux - Assortment of local cheeses.

**Assortiment d'embotits ibèrics i artesans guardonats i/o ecològics 13,00€**

Surtido de embutidos ibéricos - Charcuteries ibériques - Iberian and handmade cold cuts

## FOIES I CARPACCIOS

**Foie mi-cuit natural casolà amb sal i pebre 13,75€**

Foie mi-cuit natural casero con sal i pimienta - Foie mi-cuit naturel maison avec sel et poivre - Homemade foie mi-cuit with salt and pepper

**Foie mi-cuit casolà a l'aroma de brandy Ximénez Spinola 15,00€**

Foie mi-cuit casero al aroma de brandy - Foie mi-cuit maison aromatisé au brandy - Homemade foie mi-cuit with brandy

### Carpaccio:

**\* de filet de vaca vella amb foie, oli de tòfona i parmesà 14,25€**

... de filete de vaca vieja relleno de foie, aceite de trufa y parmesano  
... de bœuf farci au foie gras à l'huile de truffe et parmesan râpé  
... of old cow stuffed with foie served with truffle oil and Parmesan shavings

**\* d'entrecot de vedella rossa gallega de l'Albert Adrià (48 mesos maduració) 24,75€**

... de entrecot de ternera rubia gallega madurada 48 meses de Albert Adrià  
... D'entrecôte de boeuf au repos pendant 48 mois par Albert Adrià  
... of Galician blond veal entrecote (48 months matured) by Albert Adrià

**\* de gamba amb sorbet de te blanc i sal d'algues 17,00€**

... de gamba con sorbete de te blanco y sal de algas y yuzu  
... de gambas accompagné de son sorbet de thé blanc et sel d'algues  
... of prawns with whit tea sorbet and seaweed salt

**\* de magret d'ànec amb núvol de foie i sorbet de gerds i farigola 12,25€**

... de magret de pato con nube de foie y sorbete de frambuesa y tomillo  
... de magret de canard à moitié fait avec la neige de foie gras et crème glacée à la framboise et le thym  
... of semi cooked duck magret with snow of foie and raspberry and thyme sorbets

**Pa de coca amb tomàquet 2,50 €, torrades sense gluten 2,00€**

Pan de coca con tomate - sin gluten

**IGI NO INCLÒS**

# AMANIDES, PASTES I CLOSQUES – ENSALADAS, PASTAS Y CÁSCARAS – SALADES, PÂTES ET COQUILLAGES – SALADS, PASTA AND SHELLS

**Caprese en textures: gelat AOVE de tomàquet xerri madur, burrata de búfala italiana, gelat d'alfàbrega amb llimona, pesto, oliva de Kalamata i esferificada** 13,00€

Caprese en texturas: helado AOVE de tomate cherry maduro, burrata de bufala italiana, sorbete de albahaca con limón, pesto y aceituna de Kalamata - Caprese en textures: burrata de bufala avec une quenelle de crème glacée à la tomate cerise et basilic, et pesto - Caprese in textures: burrata of bufala with cherry tomato and basil ice cream scoop, marinated in pesto

**Humus libanès amb "totopos" i cruixents** 8,75€

Humus libanés con "totopos" y crujientes –  
Houmous libannais avec des "totopos" –  
Lebanese hummus with "totopos" (corn chips)

**Espàrrecs blancs amb gelat d'espàrrec verd a la brasa i freses d'eriçó de mar** 10,25€

Espárragos blancos con helado de espárrago verde a la brasa y huevos de erizo de mar - Asperges blanches avec glace aux asperges vertes grillées et d'œufs d'oursins - White asparagus with grilled green asparagus ice cream and sea urchin roes -

**Anxoves al punt de sal (10 filets)** 9,00€

Anchoas al punto de sal – Anchois pointe de sel – Anchovies with a pinch of salt

**Musclo bouchot a la llauna, en temporada** 10,75€

Mejillón bouchot "a la llauna", en temporada - Moules « Bouchot » poêlées, en saison - "Bouchot" mussels, in season

**Raviolis cruixents de bolets amb salsa de ceps** 10,25€

Raviolis crujientes de setas con salsa de boletus –  
Raviolis aux champignons avec sauce aux champignons –  
Mushrooms ravioli with mushroom sauce

**Cargols bover de Lleida a la llauna** 15,75€

Caracoles Bover de Lleida a "la llauna" - Escargots petit-gris « Bover » de Lleida - Garden snails "Bover" from Lleida

**Pa de coca amb tomàquet 2,50 €, torraderes sense gluten 2,00€**

Pan de coca con tomate – sin gluten

**IGI NO INCLÒS**

# DEL MAR – DEL MAR – POISSONS – FISH DISHES

**Tàrtar de tonyina, soja i poma amb crema d'alvocat i wakame** 17,95€  
Tártar de atún, soja y manzana con crema de aguacate y crujiente de wakame -  
Tartare de thon, pomme et soja avec salade de guacamole –  
Tuna tartar with apple and soy sauce served with guacamole cream

**Tàrtar de salmó amb caviar cítric** 12,95€  
Tártar de salmón con caviar cítrico –  
Tartare de saumon au caviar d'agrumes –  
Salmon tartar with citrus caviar

**Rajada marinada en yuzú sobre carpaccio de vieires fresques, pinyons i vinagreta de coriandre, cítrics i alfàbrega** 17,50€  
Raya marinada en yuzú sobre carpaccio de vieiras frescas, piñones y vinagreta de cilantro, cítricos y albahaca - Raie marinée au yuzú sur un carpaccio de coquilles Saint-Jacques fraîches, pignons de pin et vinaigrette à la coriandre aux agrumes et au basilic - Marinated stingray in yuzu over fresh scallop carpaccio, pine nuts, and coriander, citrus and basil vinaigrette

**Pop escaldat a la Borda amb parmentier "a la gallega"** 18,95€  
Pulpo "a la gallega" –  
Poulpe "a la gallega" –  
Octopus "a la gallega" style

**Llamàntol natural sencer sense feina amb ou de pagès bio, patates fregides, xoriç picantet i fils de xili** 24,75€  
Bogavante natural entero con huevo de granja bio, patatas fritas, ralladura de chorizo picantito e hilos de chili –  
Homard avec œuf de volaille, pommes frites, filets de chorizo épicé et chili -  
Lobster with poultry egg, fried potatoes, little bit spicy chorizo and chili threads

**Pa de coca amb tomàquet 2,50 €, torraderes sense gluten 2,00€**  
Pan de coca con tomate – sin gluten

**IGI NO INCLÒS**

# CARNS – CARNES – VIANDES – MEAT DISHES

## **Tàrtar de filet de cérvol amb foie mi-cuit i escuma de mostassa anglesa i Dijon** **21,00€**

Tàrtar de solomillo de ciervo con foie mi-cuit y espuma de mostaza inglesa -  
Steak Tartare de surlonge de chevreuil au foie micuit et crème de moutarde  
Steak Tartar of deer sirloin with foie mi-cuit and mustard cream

## **Guatlla al forn farcida de foie** **14,00€**

Codorniz al horno rellena de foie –  
Caille au four farcie au foie –  
Baked quail stuffed with foie

## **Cua de bou a l'aroma de xocolata negra i puré de patata** **15,75€**

Rabo de buey al aroma de chocolate negron y pure de patata –  
Queue de bœuf et parmentier au chocolat noir et parmentier de pomme de terre  
Oxtail with black chocolate flavor and potato parmentier

## **Filet de vaca vella amb salsa de foie i oli de tòfona blanca** **21,95€**

Solomillo de vaca vieja con salsa de foie y aceite de trufa blanca –  
Filet de vieille vache à la sauce de foie et huile de truffe blanche –  
Old cow tenderloin with foie sauce and White truffle oil

### **+ escalopa de foie-gras poêlé: + 4,00€**

- + escalope de foie gras
- + escalope de foie gras
- + foie gras escalope

## **Espatlla de xai amb cruixent de blat** **18,25€**

Paletilla de cordero con crujiente de trigo  
Épaule d'agneau avec son croquant de blé  
Lamb's shoulder with crunchy wheat

**Pa de coca amb tomàquet 2,50 €, torrades sense gluten 2,00€**

Pan de coca con tomate – sin gluten

**IGI NO INCLÒS**

## LES POSTRES – LOS POSTRES – DESSERTS - DESSERTS

### **Tatín de pera amb gelat d'armanyac i prunes (10 minuts)** 6,00€

Tatín de pera con helado de armañac y ciruelas (10 minutos) - Tatin de Poire à la crème glacée à l'Armagnac et Prune (10 minutes) - Pear tatin with Armagnac and plum ice cream (10 minutes)

### **Culant de xocolata a mig fer amb gelat de tòfona negra i un punt de sal (10 minuts)** 6,50€

Coulant de chocolate a medio hacer con helado de trufa negra y un punto de sal - Coulant de Chocolat fondant aux crème glacée de truffe noires et pointe de sel - Molten chocolate cake with black truffle ice cream and a pinch of salt

### **Mini-coques de sucre i anís (o carquinyolis) amb xarrup de vi dolç** 6,50€

Mini cocas de azúcar y anís (o carquiñoles) con chupito de vino dulce - Coca de sucre et d'anis (ou carquiñolis), avec un petit verre de vin doux - Coca of sugar and anise (or carquiñolis), with a shot of sweet wine

### **Capricis de fruits secs "Sibarita" de Crit d'Or** 6,50€

Caprichos de frutos secos "Sibarita" de Crit d'Or - Caprices de fruits secs "Sibarita" de Crit d'Or - Whims of dried fruits "Sibarita" from Crit d'Or

### **Formatge moliterno al tartufo** 8,50€

Queso moliterno al tartufo - Fromage moliterno truffé - Moliterno cheese with black truffle

## GELATS I SORBETS – HELADOS Y SORBETES – LES GLACES ET LES SORBETS - ICE-CREAMS AND SORBETS

### **Gelat de plàtan i mango** 4,75€

Helado de plátano y mango - Crème glacée de banana et de mangue – Banana and mango ice cream

### **Gelat de cacauet salat** 4,75€

Helado de cacahuete salado - Crème glacée à l'arachide salée  
Salted peanut ice cream

### **Gelat de xocolata negra Grand Cru amb nou de Pecan** 4,75€

Helado de chocolate negro con nuez de Pecan - Glace au chocolat noir aux noix de Pécan - Dark chocolate ice cream with pecan nuts

### **Sorbet de llimona exprimida amb confitura de llimona** 4,50€

Sorbete de limón exprimido con confitura de limón - Sorbet de citron pressé avec citron confit - Lemon sorbet squeezed with lemon confit

### **Sorbet de cítrics i verdures amb betes de gerds** 4,50€

Sorbete de cítricos y verduras veteado con frambuesa - Sorbet d'agrumes et de légumes avec à la framboise - Citrus and vegetable sorbet with raspberry