

EN LLAUNA – EN LATA – EN BOÏTE – CANNED

Musclos en escabetx (8/10) Mejillones en escabeche - Moule en esbèche - Mussels in pickled sauce	4,50€
Sardinetes en oli d'oliva (20/25) Sardinillas en aceite de oliva - Sardines a l'huile d'olive - Sardines en olive oil	4,75€
Navalles en oli d'oliva (6/10) Navajas al natural - Couteaux au naturel - Razor clams	9,50€
Escopinyes al natural (25/35) Berberechos al natural – Coques au naturel - Cockles	14,00€
Angules en oli d'oliva Angulas en aceite de oliva - Civelles à l'huile d'olive – Eels in olive oil	22,50€

COMPARTIR – COMPARTIR – PARTAGER – TO SHARE

Bossa de patates ECO a baixa temperatura Bolsa de patatas - Sac de frites - Potato chips bag	1,25€
Olives farcides d'anxova de La Cala de l'Albert Adrià Aceitunas rellenas de anchoa - Olives remplies d'anchois - Olives stuffed of anchovy	3,25€
Salmó marinat a la Borda Salmón marinado en la Borda – Saumon mariné a la Borda – Homemade marinated salmon	9,50€
Patates braves amb salsa casolana especiada i picanteta Patatas bravas – “Patatas bravas” (Pomme de terre avec sauce maison piquante) – Spicy fried potatoes	5,25€
Sardina fumada Sardina ahumada – Sardine fumée - Smoked sardina	2,80€
Anxoves al punt de sal (10 filets) Anchoas al punto de sal – Anchois pointe de sel – Anchovies with a pinch of salt	9,00€
Xoricets encebats al cava Chorizitos encebollados al cava – Petit Chorizo au cava et oignon – Small chorizo with cava and onion	9,00€
Humus libanès amb “totopos” i cruixents Humus libanés con “totopos” y crujientes – Houmous libannais avec des “totopos” – Lebanese hummus with “totopos” (corn chips)	8,75€

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

IGI NO INCLÒS

COMPARTIR – COMPARTIR – PARTAGER – TO SHARE

Mini-secallones del Pallars 6,00€
Mini longanizas del Pallars - Mini saucisse salée de Pallars – Mini cured sausage from Pallars

Assortiment d'embotits ibèrics i artesans 13,00€
Surtido de embutidos ibéricos - Charcuteries ibériques – Iberian and handmade cold cuts

Assortiment de formatges d'Andorra i proximitat 13,75€
Surtido que quesos andorranos - Assortiments de fromages locaux – Assortment of local cheeses.

Formatge Moliterno amb tòfona negra 8,25€
Moliterno trufado – Moliterno à la truffe – Truffled Moliterno cheese

Musclo bouchot a la llauana, en temporada 10,75€
Mejillón bouchot "a la llauana", en temporada - Moules « Bouchot » poêlées, en saison - "Bouchot" mussels, in season

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'A. 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

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

Terrina de ceps al forn 8,75€
Terrina de boletus edulis al horno - Terrine de cèpes (boletus edulis) au four - Baked mushroom (funghi porcini) terrine

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

IGI NO INCLÒS

DOLÇ – DULCE – DOUX - SWEET

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'anís (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

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