

## Per compartir

---

Jamón ibérico de Guijuelo cortado a cuchillo	25,50
Pan de cristal con tomate de colgar	3,50
Tabla de quesos y embutidos de la Cerdaña	12,50
Foie gras mi-cuit sobre masa de hojaldre con tomate confitado y tostaditas	16,50
Ensaladilla rusa con mahonesa de soja	11,50
Croquetas de jamón <i>(unidad)</i>	2,50
Buñuelos de bacalao <i>(unidad)</i>	2,50

## Entrantes

---

Gazpacho con helado de mango	12,50
Ensalada de la huerta de Ger con ventresca	11,00
Huevos fritos de Calaf con patatas y jamón	13,50
Canelones de asado con bechamel de trufa	14,50
Raviolis de setas y queso Tou dels Til·lers con crema de foie	16,50
Arroz de montaña con pollo de corral y conejo silvestre	19,50
Arroz con cigalas y calamarcitos	22,50

## Carnes y pescados

---

Cochinillo crujiente deshuesado con confitura de manzana	19,50
Pollo ecológico de Can Guiu con patatas y verduritas	16,50
Steak tartar cortado a cuchillo con huevo frito de Calaf y tostaditas	21,00
Solomillo de ternera con crema de ceps y foie	25,50
Chuletón de vaca frisona (1 Kg) madurada 35 días a la parrilla <i>(recomendado 2 personas)</i>	57,50
Meloso de ternera con parmentier de patata trufado	16,00
Lomo de bacalao con rebozuelos y pil-pil ligero	19,50
Parpatana de atún rojo Balfegó a la llama con olivas de Kalamata	26,50
Rodaballo a la plancha con aceite de ajos y guindilla, y con pimientos del piquillo	21,75

## Postres

---

Espuma de crema catalana	7,00
Coulant de chocolate con helado de pistachos <i>(10 min. preparación)</i>	8,75
Yogur de Llivia con crumble y arándanos	6,75
Sopa de frutos rojos con helado de coco	7,50
Xuxo de mini-croissant de Bourg-Madame relleno de crema	7,75
Tarta de Santiago	7,00
Helados y sorbetes al gusto	6,50

\* En caso de intolerancia o alergia alimentaria, consulte a nuestro personal