

Menu

HIVER/WINTER

Crème d'asperges verts avec caviar de broquil et mousse de patate douce 9.50€

Cream of green asparagus with broquil caviar and sweet potato foam

Escudella mixte 10,50€

Mixed escudella

Soupe à l'oignon gratinée avec oeuf 10.50€

Onion soup au gratin with egg

Copeaux de jambon de bellota avec pain et tomate 21.90€

Acorn ham shavings with bread and tomato

Foie micuit avec gelée et pain grillé 16.90€

Foie micuit with gelee and toasted bread

Salade de germes d'épinards avec sauce aux agrumes, quinoa et fromage 12.50€

Salad of spinach sprouts with citrus, quinoa and cheese sauce

Salade de scarole au morue et sauce romesco 11.90€

Escarole salad with cod and romesco sauce

Trinxat de Cerdagne avec rosta 13.50€

Ou Trinxat Vegan de Cèpes aux chips de légumes 13.50€

Tradicional Trinxat or Mushroom trinxat with vegetable chips

Feuilles de saumon avec sauce umami et pain grillé à la rose musquée 12.80€

Salmon leaves with umami sauce and rose carabiner toast

Escargots grillés à l'ail et à l'huile de romesco

Grilled snails with romesco all-i-oli 11,50€

Nouilles noires avec all-i-oli de safran de coté 11,25€

Black fideua with safron all-i-oli aside

Croquettes du Prado au poulet et jambon 11.50€

Prado chicken and ham croquettes

Gratin de cannellonis maison 13.50€

Homemade cannelloni gratin

Artichauts farcis au châtaignes et au fromage avec jambon croquant et noix 13,50€

Artichokes stuffed with chestnuts and cheese with crunchy ham and nut sauce

Oeufs frites avec pommes de terre frites et jambon ibérique 14.80€

Fried eggs with potatoes and iberian ham

*Oeuf ecumé de "Cal Grauet" avec parmentier au chou de Cerdanya
Cal Grauet foamed egg with parmentier og cerdanya cabbage and roast*

SERVICE DE COLLATION ET DE PAIN

SNACK AND BREAD SERVICE

1,90 € PER

PERSONE/PAR PERSONNE

Paella de riz de mer et de montagne 15.50€

Sea and mountain rice paella

Bouillons de riz aux palourdes 24,50€

Brothy rice with shells

Riz en conserve avec artichokes et shitake 15.25€

Rice with artichokes and shitake

Bar salé aux légumes 15.50€

Grilled sea bass with vegetables

Gratin de morue aux haricots secs 16,50€

Cod gratin with dried beans

Calmar grillée aux artichauts 17,50 €

Grilled squid with artichokes

Cuisse de canard aux poires du Puigcerdà 13,50€

Duck thigh with Puigcerda pear

Civette chevreuil avec cubes de pommes de terre 13,50€ / Roe deer civet with potato cubes

Turbot aux artichauts, jambon ibérique et sauce à la menuisière

Turbot with artichokes, iberian ham and menuire sauce 17,50€

Ragout de queue de boeuf au Cabernet 18.50€

Oxtail stew in Cabernet

Pieds de Cauchon au cava avec navets 12.90€

Stuffed Pick's trotters with turnips and cava

Épaule de Chevreau au four tomate, oignon et pommes de terre 24.95€

Lamb shoulder with tomato, onion and potatoes

Côtes d'agneau grillée ou poulet grillée 17.90€

Grilled Lamb Ribs or grilled chicken

Saucisse et Pieds de porc grillés aux haricots blancs 12.90€

Sausage or pick's trotters with white beans

Entrecôte grillée 25.50€

Grilled entrecôte

Filet de veau grillé 28.50€

Grilled beef tenderloin

SAUCES

POR LES VIANDES

**Fromage Bleu Local, Café de Paris
ou Poivre 4,50 €**

10% d 'VAT included

SERVICE DE JARDIN

GARDEN SERVICE

10% EXTRA PAR PERSONNE/

PER PERSON