

# CARTA

## D'ESTIU 2023

**Gaspatxo de maduixa amb caviar de vinagre,  
pernil d'ànec i entrebanes de pa 10,90 €**

*Gazpacho de fresas con caviar de vinagre,  
jamón de pato y picatostes 2 - 6*

**Amanida de tomàquet d'estiu amb ventresca  
de bonitol, ou i ceba tendra 13,90 €**

*Ensalada de tomate de verano  
con ventresca de bonito y cebolla tierna 2 - 3 - 4*

**Pernil d'Aglà amb pa de vidre amb tomàquet 22,90 €**

*Jamón de bellota con pan con tomate 2*

**Crema o sopa del dia (\*) 10,90 €**

*Crema o sopa del día (\*) 2 - 3 - 4 - 7 - 12 - 13 - 15*

**Carpaccio de vedella amb cheddar del Molí de Ger,  
amb avellana i tòfona d'estiu (\*) 17,10 €**

*Carpaccio de ternera con cheddar del Molí de Ger,  
avellana y trufa de verano 2 - 7 - 10*

**Amanida de quinoa amb brunoise de l'hort, alvocat,  
olivada i vinagreta de gerds 12,60 €**

*Ensalada de quinoa con brunoise del huerto, aguacate,  
olivada y vinagreta de frambuesas 2 - 6*

**Carpaccio de Meló amb encenalls de pernil Ibèric 13,90 €**

*Carpaccio de melón con virutas jamón ibérico 2 - 6*

**Tàrtar de salmó amb verdures i salsa de iogurt  
amb cruixent de pa de blat de moro 18,50 €**

*Tártar de salmón con verduritas y salsa de yogur  
con crujiente de pan de maíz 2 - 3 - 6 - 7*

**Foie Micuit casolà amb cor de codony, gelée de cava  
i torradetes de pa de blat de moro 24,50 €**

*Foie micuit casero con corazón de membrillo,  
gelée de cava y tostaditas de pan de maiz 2*

**Croquetes casolanes de pollastre i pernil (\*) 11,90 €**

*Croquetas caseras de pollo y jamón 1-2-4-6-7-10-14-15*

**Cargols a la llauna amb verdures d'estiu  
i all i oli d'all negre - 50 peces (\*) 16,75€**

*Caracoles "a la llauna" con verduritas  
de verano y all i oli negro*

**Pasta fresca amb gambes, gules i bitxo 13,50 €**

*Pasta fresca con gambas, gulas y bicho 2 - 4 - 7 - 12 - 13*

**Trinxat de Cerdanya amb rosta i botifarra negra (\*) 13,50 €**

*Trinxat de Cerdanya con panceta y botifarra negra 2*

**Ous ferrats de Cal Grauet**

**amb calamarsets a la seva tinta i patates palla (\*) 15,95 €**

*Huevos fritos de Cal Grauet con calamares en su tinta  
y patatas paja 2 - 3 - 4 - 6 - 12 - 13 - 15*

**Ous ferrats de Cerdanya amb parmentier tofonat  
i pernil ibèric (\*) 16,95€**

*Huevos fritos de Cerdanya con parmentier trufado  
y jamón ibérico 2 - 4 - 7*

**Cassoleta de Canelons del Prado gratinats (\*) 13,90 €**

*Cazuelita de Canelones del Prado gratinados  
1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 10 - 14 - 15*

**Fideuà d'ànec 5 Aglans amb bolets i foie (\*) 17,50 €**

*Fideuá de pato 5 Bellotas con setas y trufa de verano 1 - 2 - 6*

**(\*) Plat elaborat amb producte de proximitat  
o producte de la terra o plat típic català**

*(\*) Plato elaborado con producto de proximidad o producto de la tierra*

**Servei d'aperitiu i Pa**

**1,95 €  
PER PERSONA**

**PREUS AMB  
10% D'IVA INCLÒS**

**SERVEI AL JARDÍ O ROOM SERVICE  
SUPLEMENT 10 %**

**Arròs a la llauna amb verdures, bolets i tòfona (\*) 18,75 €**

Arroz "a la llauna" con verduras, setas y trufa 1 - 10

**Arròs del Senyoret amb peix de llotja(\*) 16,90 €**

Arroz "del Senyoret" con pescado de la lonja 1 - 3 - 6 - 10 - 12 - 13

**Paella Mar i Muntanya (\*) 16,90 €**

Paella Mar y Montaña 1 - 3 - 6 - 10 - 12 - 13

**Bacallà gratinat amb allioli negre**

**i salsa de tomàquet (\*) 17,25 €**

Bacalao gratinado con allioli negro y salsa de tomate  
3 - 4 - 6 - 7 - 10

**Turbot a la graella amb verdures i romesco (\*) 21,90 €**

Rodaballo a la parrilla con verduritas y romesco 3 - 6 - 7 - 10

**Calamars a la graella amb arròs salvatge i bolets 17,95€**

Calamares a la parrilla con arroz salvaje y setas 2 - 3

**Cuixa de tiró 5 Aglans amb salsa de fruites del bosc**

**i poma de Nèfol (\*) 21,50 €**

Muslo de pato 5 Bellotas con salsa de frutas del  
bosque y manzana de Nèfol 1 - 6

**Xai de Vilallobent al forn amb patates i ceba al caliu,**

**salseta de mel i herbes (\*) 19,90 €**

Cordero de Vilallobent al horno con patatas y cebolla al caliu,  
salsita de miel y hierbas 1 - 6 - 10 - 15

**Cua de Bou al cabernet sauvignon amb arròs (\*) 21,00 €**

Rabo de Toro al cabernet sauvignon con arroz 1 - 6 - 10 - 15

**Costelles de cabrit arrebossades**

**a la salsa de mostassa dolça (\*) 23,50 €**

Costillas de cabrito empanadas  
con salsa de mostaza dulce 2 - 6 - 7 - 10 - 15

**Espatlla de cabrit al forn amb tomàquet, ceba i patates 25,95 €**

Paletilla de cabrito al horno con tomate, cebolla y patatas 1 - 6 - 10 - 15

**Costelles de xai de Vilallobent a la brasa (\*) 18,50 €**

Costillas de cordero de Vilallobent a la parrilla

**Pollastre de pagès del Pirineu brasa amb patates caliu (\*) 14,50 €**

Pollo de corral del Pirineo a la parrilla con patatas al caliu

**Botifarra a la brasa amb seques o patates (\*) 13,70 €**

Butifarra a la parrilla con judías blancas o patatas

**Peus de porc a la brasa amb patates i verdures 13,70 €**

Pies de cerdo a la parrilla con patatas y verduras

**Entrecot de vedella a la brasa amb patates fregides**

**i pebrots de padró 26,90 €**

Entrecot de ternera a la parrilla con patatas fritas  
y pimientos de Padrón

**Filet de vedella a la brasa amb patates fregides (\*) 27,90€**

Solomillo de ternera a la brasa con patatas fritas

## SALSES

PER A LES CARNS

de Blau Ceretà (\*) (1 - 7), al Cafè de París (1-2-4-6-7-8-9-10-13-14-15)  
o al Pebre verd (1-6-7) 4,90 €

## AL·LÈRGENS

**Si te alguna intolerancia o es alèrgic a algun aliment  
cal que ens ho fassi saber !!!**

1 ÀPIT



2 GLUTEN



3 PEIX



4 OUS



5 SOJA



6 SULFITS



7 LACTOSA



8 SÈSAM



9 CACAUET



10 FRUITS SECS



12 CRUSTACIS  
I MARISC



13 MOLUSC



14 NOUS



15 MOSTASSA

