

# Menu

## HIVER/WINTER

**Crème d'asperge verte avec caviar de brocoli et mousse de patate douce 9.50€**  
*Cream of green asparagus soup with broccoli caviar and sweet potato foam*

**Pot au Feu Catalan 10,50€**  
*Catalan Typical soup*

**Soupe à l'oignon gratinée à l'oeuf 10.50€**  
*Onion soup au gratin with egg*

**Copeaux de jambon de Gland avec pain et tomate 21.90€**  
*Acorn ham shavings with tomato bread*

**Foie micuit à la pâte à coing, gelée de cava et pain grillé 16.90€**  
*Foie micuit with gelee and toasted bread*

**Salade d'épinards à la sauce d' 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*

**Saumon avec sauce Umami et pain grillé à la rose musquée 12.80€**  
*Smoked Salmon with umami sauce and rosehip toast*

**Trinxat de Cerdagne avec rosta 13.50€**  
**Ou Trinxat Vegan de Cèpes aux chips de légumes**  
*Tradicional Trinxat or Mushroom trinxat with vegetable chips or Vegan Trinxat*

**Escargots grillés à l'ail et à l'huile de romesco 11,50 €**  
*Grilled snails with romesco all-i-oli*

**Croquettes du Prado au poulet et jambon 11.50€**  
*Homemade chicken and ham croquettes*

**Gratin de cannellonis maison 13.50€**  
*Homemade cannelloni gratin*

**Nouilles noires avec all-i-oli de safran de coté 13,95€**  
*Black fideua with safron all-i-oli aside*

**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 et jambon ibérique 14.80€**  
*Fried eggs with potatoes and Iberian ham*

**Oeuf ecumé de "Cal Grauet" avec parmentier au chou de Cerdanya 11,50 €**  
*Cal Grauet foamed egg with cerdanya cabbage parmentier and roast*

**SERVICE DE COLLATION ET DE PAIN**  
**SNACK AND BREAD SERVICE**  
**1,95 € PAR**  
**PERSONNE/PER PERSON**

**Paella de riz de mer et de montagne 15.50€**

Sea and mountain paella rice

**Bouillon de riz aux palourdes 24,50€**

Rice with lobster and clams

**Riz d' artichauts et shitake 15.25€**

Rice with artichokes and shitake

**Bar à la sel avec légumes 15.50€**

Baked in salt Sea bass with vegetables

**Gratin de morue aux haricots secs 16,50€**

Cod gratin with white beans

**Calmar grillée aux artichauts 17,50 €**

Grilled squid with artichokes

**Cuisse de canard aux poires de Puigcerdà 13,50€**

Stewed Duck leg with Puigcerda pear

**Civette chevreuil avec cubes de pommes de terre 13,50€**

Roe deer civet with rustic potatoes

**Turbot aux artichauts, jambon ibérique  
et sauce a la meunière 17,50 €**

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

**Ragout de queue de boeuf au Cabernet 18.50€**

Oxtail stew in Cabernet

**Pieds de Cochon au cava et navet 12.90€**

Stuffed Pig's trotters with turnips and cava

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

Lamb shoulder with tomato, onion and potatoes

**Côtes d'agneau grillée ou poulet de ferme grillé 17.90€**

Grilled Lamb Ribs or grilled chicken

**Saucisse et Pieds de porc grillés aux haricots blancs 12.90€**

Sausage or pig's trotters with white beans

**Entrecôte grillée 25.50€**

Grilled entrecôte

**Filet de veau grillé 28.50€**

Grilled beef tenderloin

**10% d'VAT included**

**SERVICE DE JARDINOU**

**ROOMSERVICE**

**GARDEN OR ROOM SERVICE**

**10% EXTRA PAR PERSONNE/**

**PER PERSON**

**SAUCES**

**POUR LES VIANDES**

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