

# CARTA

## PRIMAVERA-ESTIU

**Vichissoise de poma d'estiu amb perles de foie casolà i vinagre d'anet (\*) 8,95 €**

*Vichyssoise de manzana de verano con perlas de foie casero y vinagre de eneldo(\*)*

**Gaspatxo de préssec amb encenalls de sardines de bota i entrebanes de pa negre (\*) 9,50 €**

*Gazpacho de melocotón con virutas de sardinas de bota y picatostes de pan negro*

**Amanida de tomàquet d'estiu amb bonítol, cogombrets i ceba tendra(\*) 12,95 €**

*Ensalada de tomate de verano con bonito, pepinillos y cebolla tierna*

**Pernil d'Aglà amb pa amb tomàquet 21,90 €**

*Jamón de bellota con pan con tomate*

**Carpaccio de bacallà amb tomaquet natural, alfàbrega, olivada negra i cruixent de tomaquet cirerol 12,95 €**

*Carpaccio de bacalao con tomate natural, albahaca, olivada negra y crujiente de tomate cherry*

**Amanida de lleties amb avocat, salmó fumat, cebeta i cireres 11,95 €**

*Ensalada de lentejas con aguacate, salmón ahumado, cebollino y cerezas*

**Tàrtar de tonyina amb salseta de wasabi, flors naturals i cruixent de pa d'oliva negra 16,50 €**

*Tártar de atún con salsita de wasabi, flores naturales y crujiente de pan de aceituna negra*

**Sopa tapada de verdures amb mandonguilles a l'oli de tòfona (\*) 8,95 €**

*Sopa de verduritas con albóndigas al aceite de trufa*

**Foie Micuit casolà amb cor de mores, gelée de cava i torrades (\*) 16,90 €**

*Foie micuit artesano con coulis de moras, gelée de cava y tostaditas*

**Croquetes casolanes de pollastre i pernil (\*) 11,50 €**

*Croquetas caseras de pollo y jamón*

**Cargols a la llauna amb all i oli d'alfàbrega (\*) 11,50 €**

*Caracoles a la lata con ajo y aceite de albahaca*

**Pasta fresca amb gules, pesto vermell i bitxo 11,95 €**

*Pasta fresca con gulas, pesto rojo y bicho*

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

*Trinxat de Cerdanya con panceta curada y butifarra*

**Ous ferrats de Cal Grauet amb bolets d'estiu, tòfona i foie (\*) 16,95 €**

*Huevos fritos con setas de verano, trufa y foie*

**Ou ecològic de Cerdanya escumat amb verdures al dente a la salsa de romesco (\*) 10,95 €**

*Huevo ecológico de Cerdaña espumado con verduritas al dente a la salsa de romesco*

**Calamars amb la seva tinta amb ou de Cal Grauet, pernil i favetes**

**o Calamars a la graella amb verdures (\*) 17,50€**

*Calamares en su tinta con huevo de Cal Grauet o Calamares a la plancha*

**Canalons del Prado gratinats (\*) 13,50 €**

*Canelones del Prado gratinados*

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

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

**Arròs a la llauna amb tiretes de sèpia i ceps (\*) 14,50 €**

*Arroz meloso con tallarines de sepia y boletus*

**Paella Valenciana (conill, pollastre, mandonguilles, mongetes verdes i blanques al romaní) 13,50 €**

*Paella Valenciana (conejo, pollo, albóndigas, judías verdes y blancas al tomillo)*

**Arròs caldós de llamàntol (\*) 24,50 €**

*Arroz meloso de bogavante y boletus*

**Fideua d'ànec 5 Aglans amb bolets, tòfona d'estiu i foie (\*) 15,95 €**

*Fideua de pato 5 Bellotas con setas, trufa de verano y foie*

**Bacallà amb pebrots verds, ceba morada i escuma de tomaquet dolç 15,95 €**

*Bacalao con pimientos verdes, cebolla morada y espuma de tomate dulce*

**Turbot a l'allet negre amb perfecte de ceps i escuma d'escalivada (\*) 17,50 €**

*Rodaballo al ajo negro con perfecto de boletus y espuma de escalibada*

**Fricandó de rap amb cremalloles (\*) 19,50 €**

*Fricandó de rape con senderuelas*

**Cuixa de tiró 5 Aglans amb Peres (\*) 15,50 €**

*Muslo de pato 5 Bellotas con Peras*

**Xai de Vilallobent al forn amb patates i cebeta al caliu i salseta de mel i herbes (\*) 17,50 €**

*Cordero de Vilallobent al horno con patatas al caliu y salsita de miel y hierbas*

**Perdiu en tres coccions -confitada, terrina i cruixent (\*) 14,95 €**

*Perdiz a las tres cocciones, confitada, terrina y crujiente*

**Peuets de xai estofadets amb bolets del Pirineu (\*) 13,95 €**

*Pies de cordero estofados con setas del Pirineu*

**Espatlla de cabrit al forn amb tomàquet, ceba i patates 24,95 €**

*Paletilla de cordero al horno con tomate, cebolla y patatas*

**Costelles de xai o pollastre de pagès a la brasa (\*) 17,90 €**

*Costillas de cordero o pollo de payés a la brasa*

**Botifarra o peus de porc a la brasa amb seques (\*) 12,90 €**

*Butifarra o pies de cerdo a la brasa con judías blancas*

**Entrecot de vedella a la brasa amb patates fregides i pebrots de Padró 24,90 €**

*Entrecot de ternera a la brasa con patatas fritas y pimientos de Padrón*

**Filet de vedella a la brasa amb tòfona d'estiu i ceps (\*) 28,50 €**

*Solomillo de ternera a la broche con trufa de verano y boletus*

**Servei d'aperitiu i Pa**

**1,95 €**

**PER PERSONA**

**SALSSES**

**PER LES CARNS**

**de Blau Ceretà (\*), al Cafè de París  
o al Pebre verd 4,70 €**

**PREUS AMB  
10% D'IVA INCLÒS**

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