



Para esta temporada, Isidro propone:

Entrantes (posibilidad de compartir)

- Terrina de foie hecha en casa	27.00€
- Ostras de Pléiade Poget, Normandía , al natural 4.00€u. “Bloody Mary”	5.50€u.
- Ensalada mimosa de txangurro y aguacate	22.00€
- Navajas gallegas de buceo, glaseado de manzanilla con avellana	23.00€
-Saltado de calamar de costa i verduritas del tiempo	22.00€
-Tortilla “gitana”, abierta de setas de otoño	21.00€

De cuchara

-Cazuelita de callos y pie de ternera con garbanzos	19.00€
-Cremoso de setas con huevo a 62º y aire de tomillo	18.00€
- Caldo “dashi” de setas con foie y sus migas de pastor	24.00€

Del Mar

- Arroz meloso de bogavante, sepia, alcachofas... (2 pers.)	31.00€ p.p.
- Corvina salvaje al horno estilo J. Mercader (Motel Empordà)	25.00€
- Bacalao con judías pochas con morro y oreja de cochinillo (Bulli 89)	26.00€
-Pescado de la lonja.....	S/M

Tierra adentro

- Arroz de pichón “a la llauna” con setas del tiempo	27.50€
- Canelón de pintada , bechamel trufada, jugo de asado	22.00€
- Cochinillo D.O. Segovia con gratén de patatas	26.00€
- Fondant de cordero lechal del Pirineo con salteado de cereales y setas	23.00€
-Platos del día a consultar (temporada de caza)	S/M

Nuestros postres:

Helado de queso fresco , calabacín, tomate a la vainilla	8.00€
Babá al ron , piña confitada, chantilly de vainilla	8.00€
Pera de Puigcerdà , mousse de chocolate calinete, crema de canela	8.00€
Helado de mató de cabra , piñones y miel de acacia	8.00€
Coulant de chocolate con helado de canela y crema de café	8.00€



DEGUSTACIÓN otoño (mesa completa)

Para compartir

Cre moso de **calabaza** con cúrcuma

Caballa marinada a la coreana, **berenjena** escabechada y jugo de **piparras**

Navajas con glaseado de **manzanilla (Jerez)** y toque de **avellana**

Cre moso de **Ceps** con huevo a 62° y aire de tomillo

Pescado del día

Cordero lechal del Pirineo, **berenjena** a la manera Panjabi

Pera de **Puigcerdà** con mousse de **chocolate** caliente, crema de canela

55.00 €

Si sufre alguna intolerancia o alergia, consulte con el personal. Le atenderán con mucho gusto.



Posibilidad de vinos a copas:

Blancos:

Blanc de Pacs , Parés Baltà (Parellada, Xarel·lo, Macabeo) Penedès Eco	4.50€
Cinclus Crianza, Viticultors (Albariño, Incrocio Manzoni) Serralada prelitoral	5.50€
Baseia'18 . Vins de Taller (Viognier) Empordà D.O. Catalunya	8.00€
Couvent des Jacobins Bourgogne . Appellation d'Origine Contrôlée	8.00€

Tintos:

Orube Crianza 2016 Rioja (Tempranillo) Bod. Orube Laguardia	5.00€
Merula 12 . Crianza 2012 (Merlot) Serralada Litoral (Vino del Terrer de Sapera)	5.00€
Cecilio Crianza (Garnacha Negra) Priorat. Celler Cecilio	6.00€
Couvent des Jacobins Bourgogne . Appellation d'Origine Contrôlée	9.00€
PSI 2017 Crianza (Tempranillo) Ribera del Duero. Dominio de Pingus S.L.	12.00€

Si sufre alguna intolerancia o alergia, consulte con el personal. Le atenderán con mucho gusto.

Pan hecho en casa con fermentación lenta y masa madre.



Per a aquesta temporada, Isidro proposa:

Entrants (possibilitat de compartir)

- Terrina de foie feta a casa		27.00€
- Ostres de Pléiade Poget, Normandia , al natural	4.00€u. “Bloody Mary”	5.50€u.
- Amanida mimosa de “txangurro” i alvocat		22.00€
- Navalles gallegues de busseig, glacejat de mançanilla amb avellana		23.00€
-Saltat de calamar de costa amb verdureta del temps.		22.00€
-Truita oberta “gitana” de bolets de tardor		21.00€

De cullera

-Cassoleta de tripa i peu de vedella amb cigrons		19.00€
-Cremós de bolets amb ou a 62° i aire de farigola		18.00€
- Brou “dashi” de bolets amb foie i les seves “migas” de pastor		24.00€

Del Mar

- Arròs melós de llamàntol, sèpia, carxofes... (2 pers.)		31.00€ p.p.
- Corball salvatge al forn estil J. Mercader (Motel Empordà)		25.00€
- Bacallà amb mongetes potxes amb morro i orella de garrí (Bulli 89)		26.00€
-Peix de la llotja.....		S/P

Terra endins

- Arròs de colomí “a la llauna” amb bolets del temps		27.50€
- Caneló de pintada , beixamel trufada, suc de rostit		22.00€
- Garrinet DO Segòvia amb gratin de patata		26.00€
- Fondant de xai de llet dels Pirineus amb saltat de cereals i bolets		23.00€
-Plats del dia a consultar (temporada de caça)		S/P

Les nostres postres:

Gelat de formatge fresc , carbassó, tomàquet amb vainilla	8.00€
Babà al rom , pinya confitada, xantillí de vainilla	8.00€
Peres de Puigcerdà , amb mousse de xocolata calenta i crema de canyella	8.00€
Gelat de mató de cabra , pinyons i mel d' acàcia	8.00€
Coulant de xocolata amb gelat de canyella i crema de cafè	8.00€



DEGUSTACIÓ tardor (taula completa)

Per compartir

Cremós de **carbassa** amb cúrcuma

Verat marinat a la coreana, **albergínia** escabetxada i suc de **piparres**

Navalles amb glacejat de **mançanilla (Xerès)** i toc d'**avellana**

Cremós de **Ceps** amb ou a 62° i aire de farigola

Peix del dia

Xai lletó del Pirineu, **albergínia** a la manera Panjabi

Pera de Puigcerdà amb mousse de xocolata calenta, crema de canyella

55.00 €

Si patiu alguna intolerància o al·lèrgia, consulteu el personal. Us atendran amb molt de gust.



Possibilitat de vins a copes:

Blancs:

Blanc de Pacs , Parés Baltà (Parellada, Xarel·lo, Macabeu) Penedès Eco	4.50€
Cinclus Criança, Viticultors (Albariño, Incrocio Manzoni) Serralada prelitoral	5.50€
Baseia'18 . Vins de Taller (Viognier) Empordà DO Catalunya	8.00€
Couvent des Jacobins Bourgogne . Appellation d'Origine Contrôlée	8.00€

Negres:

Orube Criança 2016 Rioja (Ull de llebre) Bod. Orube Laguardia	5.00€
Merula 12 . Criança 2012 (Merlot) Serralada Litoral (Vi del Terrer de Saperà)	5.00€
Cecilio Criança (Garnatxa Negra) Priorat. Celler Cecilio	6.00€
Couvent des Jacobins Bourgogne . Appellation d'Origine Contrôlée	9.00€
PSI 2017 Criança (Ull de llebre) Ribera del Duero. Dominio de Pingus S.L.	12.00€

Si patiu alguna intolerància o al·lèrgia, consulteu el personal. Us atendran amb molt de gust.

Pa fet a casa amb fermentació lenta i massa mare.