*Broqueta de tonyina, formatge brie i mango*

*Brocheta de atún, queso brie y mango P. L. MZ. 12,50 eur.*

*Calamarcets guisats amb favetes*

*Calamares guisados con habitas P. SF. A. 12,50 eur.*

*Bacallà a la mussolina d’alls*

*Bacalao a la muselina de ajos P. L. H. 14,00 eur.*

*Suprema d’esturió Vall Aran amb salsa caviar*

*Suprema de esturión Valle Arán y salsa caviar P. H. C. 15,50 eur.*

*Filet de vedella amb salsa de ceps*

*Solomillo de ternera en salsa de ceps L. 18,50 eur.*

*Entrecot de bou a la brasa*

*Entrecot de buey a la brasa 16,00 eur.*

*Costelles de corder a la brasa*

*Costillas de cordero a la brasa 14,00 eur.*

*Magret d´ànec amb peres*

*Magret de pato con peras SE. A. FS. 16,00 eur.*

*Llonganissa de vedella ecològica Vall de Boi*

*Longaniza de ternera ecológica Valle de Boí 12.00 eur.*

*Perdiu en escabetx suau de vinagre de Sidra*

*Perdiz en escabeche de vinagre de Sidra SF. A. 18.50 eur.*

*Peus de porc i llagostins al oli de porradell*

*Manitas de cerdo con langostinos al aceite de cebollino CR. A. FS. SF. 14.00 eur.*

*10 % IVA inclòs*

Al.lèrgens / Alérgenos

A – Apio AL – Altramuz C – Cereales CR – Crustáceos CH – Cacahuetes FS – Frutos secos H – Huevos L – Lácteos M – Moluscos MZ – Mostaza P – Pescado S – Soja SE – Sésamo SF – Sulfitos