

**23,5€ IVA inclòs, beguda no inclosa**

IVA incluido, bebida no incluida  
VAT included, drink not included

**Entrant + principal + pa + postres**  
Entrante + principal + pan + postre  
Starter + main + bread + dessert

**18,5€ Menú només 1 plat (entrant o principal) + pa + postres**

Menú solo 1 plato (entrante o principal) + pa + postre  
Menu just 1 dish (starter or main) + bread + dessert

Dies feiners del calendari escolar, excepte divendres vespre (hostes també sopars de caps de setmana)  
Días laborables del calendario escolar, excepto cenas viernes (huéspedes también cenas de fin de semana)  
Working days (guests also weekends dinner)

## ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

**Amanida d'enciam, tomàquet i sardina fumada**

Ensalada verde con tomate y sardina ahumada

Green salad with tomato and smoked sardine

**Els nostres musclos de roca a la brasa, amb herbes del Pirineu**

Nuestros mejillones de roca a la brasa

Grilled mussels

**Croquetes casolanes de pernil, de calamars i de bolets (2 de cada)**

Croquetas caseras de jamón, de calamares y de setas (2 de cada)

Ham, calamari and cod mushrooms (2 units)

**Sopa casolana de peix de roca**

Sopa casera de pescado de roca

Homemade fish soup

**Escudella de galets amb pilota**

Sopa de cocido

Pasta soup

**Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta**

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra

Golosnese macaroni

**Canelons casolans de rostit**

Canelones caseros de carne

Homemade meat caneloni

**Brandada de bacallà**

Brandada de bacalao

Cod brandade

**suplements**

**Coca torrada amb pernil ibèric pata negra +10€**

Coca tostada con jamón ibérico pata negra

Toast with iberic ham

**Cassoleta de cargols guisats (10 minuts) +5,5€**

Cazuelita de caracoles guisados (10 minutos)

Snails in sauce (10 minutes)



**Ració de coca torrada amb tomàquet 2,9€**  
Ración de coca tostada con tomate  
Portion of tomato-rubbed toast

\* Consulteu-nos si teniu alguna al·lèrgia, intolerància o necessitat alimentària específica

# EL MENÚ



## LES POSTRES | LOS POSTRES | DESSERTS

**Mató i mel locals amb garrapinyades**

Requesón y miel locales con frutos secos

White local cheese with honey and nuts

**Sorbet de gerd**

Sorbete de frambuesa

Raspberry sorbet

**Crema catalana casolana**

Crema catalana casera

Creme brûlée

**Flam casolà d'ou amb nata**

Flan casero de huevo con nata

Egg pudding

**Pastís casolà del dia**

Pastel casero del día

Homemade cake

**Yogurt local amb coulis de fruita vermella**

Yogur local con culis de frutas rojas

Local yoghourt with redberries sauce

**suplements**

**La nostra lionesa: farcida de nata, amb xocolata calenta +3€**

Nuestra lionesa: rellena de nata, con chocolate caliente

Our profiterole filled with cream, and hot chocolate sauce

**Coulant amb cor de cacau i crema de caramel +3€**

Coulant con corazón de cacao y crema de caramelo

Chocolate cake with caramel sauce



BLAU VERD  
HOTELS



PETITS GRANS HOTELS  
DE CATALUNYA



Slow Food®  
community

