
**TAPES
TAPAS**

Our Special "Patatas Bravas". 8,00€
Nos pomes de terre Bravas"spécial maison".

Creamy ham croquettes (8 u.). 9,00€

Croquettes de jambon crémeux (8p.).

Cod fish fritters with Tartar Sauce. (6 u.) 8,50€

Beignets de morue avec sauce tartate (6 p).

Andalusian Style squid with lemon gel. 9,00€

Calamars au style Andalou au gel de citron.

Garlic butter shrimp scampi. 14,00€

Crevettes Scampi.

**TO START
POUR COMMENCER**

Ibérico ham with tomato bread. 28,00€
Jambon Ibérico, pain aux tomates.

Summer salad with hints of fresh mint from our garden. 12,00€
Salade d'été avec des notes de menthe fraîche de notre jardin.

Tomato salad (organic and local) with tuna belly slices. 13,00€
Salade de tomates (locaux et bio) avec filets de thon.

Zucchini carpaccio, with cheese shavings from l' Alt Urgell fragrance of thyme and lavender. 13,00€

Carpaccio de courgettes, copeaux de fromage l'Alt Urgell aux arômes de thym et de lavande.

Tomato ceviche marinated with mango flavor. 14,00€
Ceviche de tomates mariné aux arômes de mangue.

Traditional smoked salmon with pine aromas. 18,00€
Saumon fumé traditionnel aux arômes de pin.

Crashed eggs with golden potatoes and iberian pork jowl cooked at low temperature. 13,00€

Oeufs au plat avec pommes de terre dorées et jowl de porc ibérique cuit à basse temperature.

**SOUPS AND CREAMS
SOUPES ET CRÈMES**

Andalusian "Gazpacho" with Apples from the Pyrenees. 9,00€

Gaspacho Andalou aux pommes des Pyrénées.

Vichyssoise with crispy leek. 9,50€
Vichyssoise aux poireaux croustillants.

**RICE AND PASTAS
RIZ ET PÂTES**

Typical mountain rice "Joanet de Castellbo recipe" (min. 2 pax.). 18,00€

Riz de campagne traditionnel (recette de Joanet de Castellbo).

Seafood "rossejat". (min. 2 pax.) . 18,00€
Rossejat de fruits de mer.

Fresh Tsgliatelle home made, Mediterranean Style. 15 00,€
Tagliatelles fraîches faites maison, style Méditerranée.

Meat cannelloni Festa Major. 13,00€
Cannelloni farci de viande "Festa Major".

**FISH
POISSONS**

Norwegian salmon in mustard sauce with roasted lemon potatoes. 21,00€

Saumon norvégien à la moutarde avec pommes de terre rôties au citron.

Cod fillet with green asparagus and hollandaise sauce. 20,00€

Filet de morue aux asperges vertes et sauce hollandaise.

Corvina in papillote banana leaves, with coriander sauce and cassava sticks. 23,00€

Corvina à la papillot de banane avec sauce à la coriandre et bâtonnets de manioc.

**MEATS
VIANDES**

Roasted lamb shoulder served with aubergine pie. 22,00€

Épaule d'agneau rôti avec tarte aux aubergines.

Duck breast with red Berry sauce and roasted apples. 21,00€

Magret de cannard avec sauce aux fruits rouge et pommes rôties.

Grilled veal sirlon with tomato candied 25,00€

Filet de veau grillé avec tomate confite.

Chef's special beef burger. 16,00€
Burger de boeuf spécial du chef.

Veal steak tartar traditionally sliced served with toasts. 22,00€

Steak tartare de veau, coupé au couteau et servi avec toasts.

DESSERTS

Creamy Cantabrian cheesecake style. 8,00€

Gâteau au fromage crémeux à la Cantabrique.

Creamy chocolate, served with breadin textures, salt flakes and spherical oil. 8,00€

Chocolat crémeux servi avec du pain texturé, des flocons de sel et de l'huile sphérique.

Infusion of berries served eco yougurt. 8,00€

Infusion de fruits de bois avec glace au Yaour Ecologique.

"Catalan Cream" served with cherry foam from Arfa. 8,00€

"Creme Catalane" avec mousse de cerise d'Arfa.

Check our suggestions for homemade ice creams, sorbets and granitas. 5,50 €

Veillez demander nos suggestions de glaces, sorbets et granitéss artisanales.

**INFORMATION
INFORMATIONS**

Please inform us in case of allergy or intolerance.

Merci de nous informer en cas d'allergie ou d'intolérance.

VAT Not Included TVA Non Inclus