

## ENTRÉES FROIDES · COLD STARTERS

|                                                                                   |                                                                                                                                                      |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                                   | <b>Jambon de Gland et pain de coca frotté à la tomate</b><br>Bellota ham with tomato coca bread                                                      | <b>41€</b> |
|  | <b>Charcuteries et pâté de “Cal Jordi de Ransol” avec pain coca et tomate</b><br>Cold cuts and “Cal Jordi de Ransol” pâté with coca bread and tomato | <b>24€</b> |
|                                                                                   | <b>Médaillon de Foie Gras avec sa confiture</b><br>Foie Gras medaillon with jam                                                                      | <b>26€</b> |
|                                                                                   | <b>“Xató” chicorée, morue, thon, anchois, olives et sauce romesco</b><br>“Xató” escarole, cod, tuna, anchovies, olives and romesco sauce             | <b>18€</b> |
|                                                                                   | <b>Salade avec copeaux de jambon ibérique de Gland et parmesan</b><br>Salad with Bellota ham shavings and parmesan                                   | <b>17€</b> |
|                                                                                   | <b>Salade verte avec vinaigrette aux fruits rouges</b><br>Green salad with red fruit vinegar                                                         | <b>12€</b> |
|                                                                                   | <b>Tomate à la ventrèche de thon, anchois et ciboule</b><br>Tomato with tuna belly, anchovies and spring onion                                       | <b>20€</b> |
|                                                                                   | <b>Esqueixada de morue avec vinaigrette aux olives noires</b><br>Shredded salted cod salad with black olive vinegar                                  | <b>25€</b> |
|                                                                                   | <b>Saumon mariné, tomate et avocat avec vinaigrette à la mangue</b><br>Marinated salmon, tomato, and avocado with mango dressing                     | <b>22€</b> |

\* Service de pain et apéritif - Pain à la tomate  
Bread and appetizer service - Bread with tomato

## ENTRÉES CHAUDES · HOT STARTERS

|                                                                                     |                                                                                                                                            |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|  | <b>Soupe à l'oignon gratinée</b><br>Gratinated onion soup                                                                                  | <b>13€</b> |
|                                                                                     | <b>Oeufs, pommes de terre, jambon ibérique, foie gras et truffe</b><br>Eggs, potatoes, Iberian ham, foie gras, and truffle                 | <b>21€</b> |
|                                                                                     | <b>Cannellonis traditionnels gratinés</b><br>Traditional gratinated cannelloni                                                             | <b>21€</b> |
|  | <b>Trinxat traditionnel avec lard de poitrine ibérique et boudin noir</b><br>Traditional trinxat with Iberian pork belly and black pudding | <b>16€</b> |
|                                                                                     | <b>Escargots de Lleida à la “llauna”</b><br>Lleida snails “à la llauna”                                                                    | <b>19€</b> |
|                                                                                     | <b>Coquilles Saint Jacques grillées au parmentier de pommes de terre truffé</b><br>Grilled scallops with truffled potato parmentier        | <b>32€</b> |
|                                                                                     | <b>Haricots avec palourdes et langoustines en sauce verte</b><br>Beans with clams and prawns in green sauce                                | <b>22€</b> |
|                                                                                     | <b>Sauté d'artichauts avec encornets et ail nouveau</b><br>Sautéed artichokes with squid and spring garlic                                 | <b>22€</b> |

\* Taxes incluses  
Taxes included



**Plats traditionnels andorrans**  
Traditional Andorran dishes

## RIZ • RICE

|                                                                                                                                                     |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Riz de poulpe et aux artichauts</b><br>Octopus and artichoke rice                                                                                | <b>33€</b> |
| <b>Riz de montagne (Cèpes, poulet, lapin, saucisson, porc et escargots)</b><br>Mountain rice (Ceps, chicken, rabbit, sausage, pork chop and snails) | <b>22€</b> |
| <b>Risotto aux champignons avec magret de canard</b><br>Mushroom risotto with duck magret                                                           | <b>24€</b> |

## POISSON • FISH

|                                                                                                                                                                  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Longe de morue “a la llauna” avec haricots</b><br>Cod loin “a la llauna” with ganxet beans                                                                    | <b>32€</b>    |
| <b>Longe de morue gratinée sur des épinards, raisins secs et pignons</b><br>Gratinated cod loin over spinach, raisins and pine nuts                              | <b>31€</b>    |
| <b>Calamars grillés accompagnés de légumes rôtis</b><br>Grilled squid accompanied by roasted vegetables                                                          | <b>25€</b>    |
| <b>Poulpe rôti au four avec parmentier, paprika doux et huile d'olive vierge</b><br>Oven-baked octopus with parmentier, sweet paprika and extra virgin olive oil | <b>33€</b>    |
| <b>Poisson du jour (selon le marché)</b><br>Fish of the day (depending on the market)                                                                            | <b>P.S.M.</b> |

## VIANDES RÔTIES • ROASTED MEATS

|                                                                |            |
|----------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Cochon de lait rôti au four</b><br>Roast piglet in the oven | <b>32€</b> |
|----------------------------------------------------------------|------------|

## RAGOUTS • STEWS

|                                                                                                                                               |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|  <b>Queue de bœuf traditionnelle</b><br>Traditional oxtail | <b>26€</b> |
| <b>Boulettes de viande aux seiches dans leur sauce</b><br>Meatballs with cuttlefish in their sauce                                            | <b>22€</b> |
| <b>Porc ibérique fondant avec sauce de son rôti</b><br>Iberian pork cheeks in their own roasting sauce                                        | <b>25€</b> |

## VIANDE DE GIBIER • GAME MEAT

|                                                                                                                                         |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|  <b>Civet traditionnel</b><br>Traditional game civet | <b>21€</b> |
| <b>Longe de cerf dans son jus avec pomme et fruits rouges</b><br>Venison loin in its own jus with apple and red berries                 | <b>35€</b> |

\* Taxes incluses  
Taxes included



**Plats traditionnels andorrans**  
Traditional Andorran dishes

## VIANDE DANS L'AST • MEAT IN THE AST

|                                                                                                             |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Epaule d'agneau - 2 personnes</b><br>Shoulder of lamb - 2 people                                         | <b>58€</b> |
| <b>Lapin - 2 personnes</b><br>Rabbit - 2 people                                                             | <b>38€</b> |
| <b>Filet de vache maturée sauce diable - 2 personnes</b><br>Matured beef fillet with devil sauce - 2 people | <b>78€</b> |

## VIANDES GRILLÉES (BRAILLÉES AU CHÊNE ET BOIS DE CHÊNE) • GRILLED MEATS (BRAISED WITH OAK AND HOLN WOOD)

|                                                                                                                                                                                                                                                 |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Demi-poulet</b><br>Half chicken                                                                                                                                                                                                              | <b>14€</b>  |
|  <b>Trio de boudins artisanaux de "Cal Jordi de Ransol"</b><br>Trio of sausages crafted by "Cal Jordi de Ransol"                                               | <b>24€</b>  |
| <b>Demi-lapin</b><br>half rabbit                                                                                                                                                                                                                | <b>18€</b>  |
| <b>Magret de canard</b><br>Duck breast                                                                                                                                                                                                          | <b>25€</b>  |
| <b>Côtelettes d'agneau</b><br>Lamb chops                                                                                                                                                                                                        | <b>32€</b>  |
| <b>Secret ibérique</b><br>Iberian secret                                                                                                                                                                                                        | <b>34€</b>  |
| <b>Entrecôte de vache maturée</b><br>Dry age matured beef sirloin                                                                                                                                                                               | <b>36€</b>  |
| <b>Filet de vache maturée</b><br>Dry age matured rib-eye                                                                                                                                                                                        | <b>37€</b>  |
|  <b>Côte de vache maturée "Viande d'Andorre" (1.200 g) - 2 personnes</b><br>Dry age matured beef sirloin with the bone "Locally source" (1.200 g) - 2 people | <b>105€</b> |
| <b>Côte de vache maturée (1.200 g) - 2 personnes</b><br>Dry age matured beef sirloin with the bone (1.200 g) - 2 people                                                                                                                         | <b>115€</b> |
| <b>Côte de vache d'Angus (1 200g) - 2 personnes</b><br>Dried Angus beef sirloin with the bone (1.200g) - 2 people                                                                                                                               | <b>170€</b> |

\* Toutes les viandes accompagnées de patata caliu, tomate provençale et pimientos de Padrón  
All the meats accompanied by caliu potatoes, provençal tomatoes and Padrón peppers

\* Taxes incluses  
Taxes included



**Plats traditionnels andorrans**  
Traditional Andorran dishes

## DESSERTS • DESSERTS

|                                                                                     |                                                                                                             |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                                     | <b>Cheesecake au sorbet aux fruits des bois</b><br>Cheesecake with forest fruit sorbet                      | <b>10€</b> |
|                                                                                     | <b>Tarte aux amandes et glace au nougat</b><br>Almond tart with nougat ice cream                            | <b>9€</b>  |
|    | <b>“Mató” fabriqué en Andorre avec du miel et des noix</b><br>“Mató” made in Andorra with honey and walnuts | <b>15€</b> |
|    | <b>“Flan” traditionnelle de grand-mère</b><br>Grandma's traditional “Flan”                                  | <b>6€</b>  |
|    | <b>Crème andorrane</b><br>Andorran cream                                                                    | <b>6€</b>  |
|    | <b>Ananas à la crème andorrane</b><br>Natural pineapple with Andorran cream                                 | <b>10€</b> |
|                                                                                     | <b>Tatin de pommes et glace à la vanille</b><br>Apple tatin with vanilla ice cream                          | <b>10€</b> |
|                                                                                     | <b>Coulant de chocolat et sorbet de mandarine</b><br>Chocolate coulant with mandarin sorbet                 | <b>12€</b> |
|                                                                                     | <b>Tiramisu avec glace au café</b><br>Tiramisu with coffee ice cream                                        | <b>9€</b>  |
|                                                                                     | <b>Crêpes à la Nutella et glace vanille</b><br>Nutella crepes and vanilla ice cream                         | <b>10€</b> |
|  | <b>Pain avec huile d'olive, sel et chocolat</b><br>Bread with olive oil, salt, and chocolate                | <b>10€</b> |
|  | <b>Riz au lait et glace au dulce de leche</b><br>Rice with milk and Dulce de leche ice cream                | <b>8€</b>  |
|                                                                                     | <b>Torrijas de grand-mère avec glace à la cannelle</b><br>Grandma's torrijas with cinnamon ice cream        | <b>9€</b>  |

## GLACE AU CHOIX • ICE CREAM TO CHOOSE

|                                                                                                                                                             |                                                                                                                 |                                                                |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Sorbet • Sorbet</b><br><i>Citron • Lemon</i><br><i>Mandarine • Tangerine</i>                                                                             | <i>Mangue • Mango</i><br><i>Fruits rouges • Red fruits</i>                                                      | <i>Gin tònica • Gin tònica</i><br><i>Mojito • Mojito</i>       | <b>8€</b>  |
| <b>Sorbet liquide au liqueur</b><br>Liquid sorbet with liqueur                                                                                              |                                                                                                                 |                                                                | <b>14€</b> |
| <b>Glace au choix • Gelat to taste</b><br><i>Vainille • Vanilla</i><br><i>Chocolat noir • Dark chocolate</i><br><br><i>Chocolat blanc • White chocolate</i> | <i>Nougat • Nougat</i><br><i>Mascarpone aux figues • Mascarpone with figs</i><br><br><i>Cannelle • Cinnamon</i> | <i>Fraise • Strawberry</i><br><i>Pain perdu • French toast</i> | <b>8€</b>  |

\* Taxes incluses  
Taxes included

