



Entrants freds / Entrantes fríos / Entrées froides / Cold starters

Amanida verda - Ensalada verde - Salade vert - Green salad

Entreteniments (amanida amb embotits de la Vall de Camprodon)

Entretenimientos (ensalada con embutidos del Valle de Camprodon)

Divertissements (salade et charcuteries de la Vallée de Camprodon)

Assorted cold meats (salad and a selection of cold meats from the Valley of Camprodon)

Espàrrecs amb pernil - Espárragos con jamón - Asperges et jambon - Asparagus with Parma ham

Assortit de patés - Surtido de patés - Assortiment de pâtés - Assorted pates

Embotits de la Vall - Embutidos del Valle - Charcuteries de la Vallée - Cold meats from the Valley

Pernil Ibèric amb torrades - Jamón Ibérico con tostadas - Jambon Ibérien et tranches de pain grillées
Iberian Jamón with toast

Foie d'ànec d'elaboració pròpia - Foie de pato de elaboración propia

Foie de canard d'élaboration propre - Foie of duck of own elaboration

Amanida amb formatge de cabra i pernil d'ànec - Ensalada con queso de cabra y jamón de pato

Salade avec du fromage de chèvre et jambon de canard - Salad with cheese of goat and ham of duck

Amanida tèbia de peus de porc i gambes - Ensalada templada de manitas de cerdo y gambas

Salade tiède de pieds de porc aux crevettes - Pig's trotters and prawn warm salad

Pastís d'escalivada amb tonyina - Pastel de escalivada con atún - Gâteau de escalivada avec thon

Vegetable Mousse pie of with tuna

Esqueixada de bacallà amb vinagreta - "Esqueixada" de bacalao con vinagreta

"Esqueixada" de morue avec vinaigrette - "Esqueixada" of codfish with vinaigrette sauce

Entrants calents / Entrantes calientes / Entrées chaudes / Hot starters

Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà -

Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao - Poivrons du Piquillo farcis à la brandade de morue

Spicy red peppers stuffed with cod paste in white sauce

Canelons casolans - Canelones caseros - Cannelloni maison - Home made cannelloni

Canelons de bolets - canelones de setas -cannelloni des champignons-

Cannelloni of mushrooms

Cargols a la cassola - Caracoles a la cazuela - Cassolette d'escargots - Snails in the pot

Pastís de verdures - Pastel de verduras - Gâteau de légumes - Vegetable flan

Escalivada - Escalivada - Escalivada (poivron, aubergine, oignon, tomate grillés en salade) - Roasted vegetables

Sopa amb pilota - Sopa con pelota -Soupe avec balle - Soup with ball

Espàrrecs verds gratinats - Espárragos verdes gratinados - Asperges vertes gratinées

Green asparagus au gratin

Patates farcides i gratinades amb formatge de cabra - Patatas rellenas y gratinadas con queso de cabra

Pommes de terre farcies et gratinées au fromage de chèvre - Potatoes stuffed with goat cheese au gratin

Mil fulls de patata amb botifarra esparracada i salsa de ceps

Mil hojas de patata con butifarra desgarrada y salsa de ceps

Mille feuilles pomme de terre avec butifarra déchirée et sauce de ceps

Thousand leaves of potato with Catalan pork sausage torn and sauce of ceps

Farcellets de verdures amb crema de ceba confitada -

Farcellets de verduras con crema de cebolla confitada - Farcellets de légumes avec crème d'oignon confit

Farcellets of vegetables with cream of candied onion

Mil fulls de poma amb formatge de cabra i foie fresc

Mil hojas de manzana con queso de cabra y foie fresco

Mille feuilles de pomme de maisons avec du fromage de chèvre et foie frais

Thousand leaves of apple of houses with goat's milk cheese and cool liver

Croquetes casolanes de pollastre i cansalada croquetas de pollo y bacon , poulet bacon

Pepites , bacon chicfen nuggets

Lassanya de carn, verdures i bolets - lasagne de viande , legumes et champignons , lasagna of meat ,

Carn a la Brasa / Carne a la Brasa / Viande brais e / Grilled meats

Xai -Cordero - Agneau - Lamb

Pollastre 1/2 -Pollo 1/2 - 1/2 Demi poulet - 1/2 Chicken

Botifarra -Butifarra - Saucisse - Catalan pork sausage

Bistec -Bistec - Beefsteak - Beef steak

Entrecot de vedella de Girona -Entrecot de ternera de Girona - Entrec te de veau de G rone

Veal steak from Girona

Entrecot amb salsa de ceps -Entrecot con salsa de setas - Entrec te sauce champignons

Steak with mushroom sauce

Filet de vedella de Girona -Solomillo de ternera de Girona - Filet de veau de G rone

Filet of veal from Girona

Filet de vedella de Girona amb salsa de ceps - Solomillo de ternera de Girona con salsa de ceps

Filet de veau de G rone et sauce de ceps - Filet of veal from Girona with ceps sauce

Graellada de carn (pollastre, conill, botifarra i xai)

Parrillada de carne (pollo, conejo, butifarra y cordero)

Assortiment de viande grill e (poulet, lapin, saucisse et agneau)

Assorted grilled meats (chicken, rabbit, Catalan pork sausage and lamb)

Els guisats tradicionals / Guisos tradicionales / Les plats cuisin s traditionnels / Traditional hot pots

Pollastre amb escamarlans -Pollo con cigalas - Poulet aux langoustines - Chicken with bay prawns

Espatlla de xai al forn -Espalda de cordero al horno -  paule d'agneau au four - Roasted shoulder of lamb^o

 nec amb peres -Pato con peras - Canard aux poires - Duck with pears

 nec a la salsa agredol a -Pato con salsa agridulce - Canard avec de la sauce aigre-douc

Duck with bitter-sweet sauce

Galtes de porc -Caretas de cerdo - Joes de porc - Pork cheeks

Peus de porc -Manitas de cerdo - Pieds de porc - Pig's trotters

Cua de bou -Rabo de buey - Queue de b euf - Ox tail

Galtes de vedella amb salsa de ratafia -Carrillo de ternera con salsa de ratafia

Joes de veau sauce ratafia - cheeks with ratafia (almond liqueur) sauce

Fricand  guisat amb ceps -Fricand  guisado con ceps - Fricandeau cuisin  avec ceps

Fricandeau cooked with ceps

Peix / Pescado / Poissons / Fish

Truites de riu -Truchas - Truites d'eau douce - River trout

Dorada al forn dorada al horno - dorada le four - golden baked

Bacall  a la mel gratinat amb Mascarpone - Bacalao a la miel gratinado con Mascarpone

Morue au miel gratin e avec Mascarpone - Codfish to the honey gratin with Mascarpone

Bacall  amb salsa de porros -Bacalao con salsa de puerros - Morue avec sauce de poireaux

Codfish with sauce of "puerros"

Postres de la casa / Desserts maison / Desserts

Crema catalana -Crema catalana - Crème catalane - Catalan custard cream

Flam d'ou -Flan de huevo - Flan aux œufs - Crème caramel

Flam de mató -Flan de requesón - Flan de fromage blanc - Cream caramel of cottage cheese

Mousse de llimona -Mousse de limón - Mousse au citron - Lemon mousse

Mel i mató -Requesón con miel - (fromage frais) au miel - Honey and cottage cheese

Músic amb moscatell -Músic (frutos secos con moscatel) - Músic(Assortiment de fruits secs)au Muscat
Mixed fruit and nuts with sweet wine

Nata amb nous -Nata con nueces - Crème aux noix - Whipped cream with walnuts

Couland de xocolata (preparació 15 minuts) - Couland de chocolate (preparación 15 minutos)

Couland de chocolat (préparation 15 minutes) - Couland of chocolate (time of preparation 15 minutes)

Pâtisserie / Pastelería / Pâtisserie / Patisserie

Tarta de Santiago - Gâteau de Saint Jacques - Santiago tart

Pastís de poma -Pastel de manzana - Tarte aux pommes - Apple tart

Pastís de formatge -Pastel de queso - Tarte au fromage - Cheese cake

Profiteroles amb xocolata -Profiteroles con chocolate - Profiteroles au chocolat

Profiteroles with chocolate sauce

Pastís de crema catalana -Pastel de crema catalana - Gâteau à la crème catalane - Catalan custard cake

Gelats / Helados / Glaces / Ice cream

Crocant -Crocanti - Croquant - Nougat

Tarta al whisky - Gâteau au whisky - Whisky ice cream

Sorbet de llimona -Sorbete de limón - Citron givré - Lemon sorbet

Sorbet de mandarina -Sorbete de mandarina - Sorbet au citron - Sorbet of mandarin

Flam gelat de biscuit -Flan helado de biscuit - Flan gelé avec génoise - Biscuit flan ice cream

Gelat de iogurt amb móres -Helado de yogurt con moras - Glace au yaourt et mûres

Blackberry and yoghurt ice cream

El's nostres Gelats / Nuestros Helados / Nos Glaces / Our Ice creams

Gelat de xocolata -Helado de chocolate - Glace de chocolat - Chocolate ice cream

Gelat de mel i mató -Helado de Requesón con miel - Glace de fromage frais au miel

Ice cream of cottage cheese with honey

* **Tenim gelats sense sucre** - Tenemos helados sin azúcar

Nous avons des glaces sans sucre - We have ice cream without sugar