

POSTRES

100 %
CASSOLANS

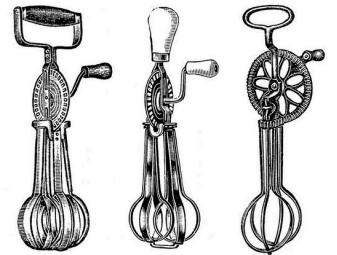
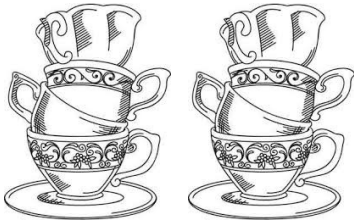


Cal Torru

605 976 393



*Vols dir-me quin
plat hi ha
que tothom menja
a voler
i el se torna a
endur tan ple
com antes de
començar?*



ARROSSOS I MÉS PLATS

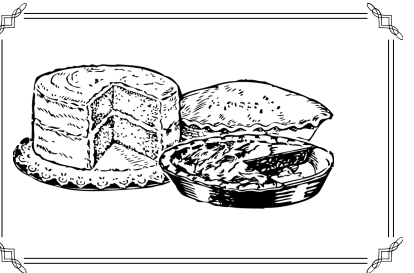
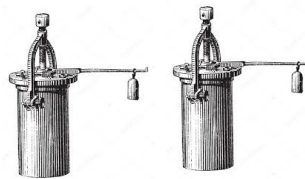
**PER ENDUR
A CASA**



PIZZA

Tria **3**
ingredients

PER MENJAR
A CASA



Lactics de Cerdanya



CATALUNYA 2016
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA





Burrata fresca, tomàquet de temporada i oli d'alfàbega <i>Burrata fresca con tomate de temporada i pesto de espinacas</i>	20,50€	
Amanida de tomàquets i ventresca de tonyina <i>Ensalada de tomates y ventresca de atún</i>	20,50€	
Ensaladilla amb llagostins i piparra <i>Ensaladilla con langostinos y piparra</i>	19,80€	
Encenalls de Foie i parmesà amb caramel de Xerès <i>Virutas de Foie, parmesano y caramelo de Jerez</i>	22,15€	
Pop saltat amb crema de patata <i>Pulpo salteado con crema de patata</i>	21,75€	
Albergínia rostida amb sobrasada, formatge i mel <i>Berenjena asada con sobrasada, queso y miel</i>	19,70€	
Canelo XL de cua de bou rostida <i>Canelon XL de rabo de buey rustida</i>	20,50€	
Calamars saltejats amb all tendres i fesols de Santa Pau <i>Calamares salteados con ajos tiernos y Fesols de Santa Pau</i>	19,85€	
Ous poche amb crema de patata i botifarra de matança <i>Huevos escalfados con crema de patata y butifarra de matanza</i>	20,50€	
Croquetes de pollastre rostit <i>Croquetas de pollo rustido, 6/u</i>	18,00€	
Llagostins arrebossats i salsa Tonaktsu <i>Langostinos rebozados con salsa Tonaktsu</i>	19,25€	
Cargols guisats a l'estil del Xef <i>Caracoles guisados al estilo del chef</i>	21,50€	



L'Arròs de Muntanya amb costella i bolets

Arroz de montaña con
costilla y setas

28,75€ min. 2 pers



Arròs del Senyoret amb gamba i calamar

Arroz del Señorito con
gamba y calamar

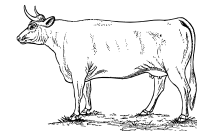
31,50€ min. 2 pers



Pollastró al forn a baixa temperatura amb patatones

Picantón al horno a baja temperatura con
patatas

26,50€



Filet de bou

31,25€

Filete de buey

Filet de bou amb salsa
de pebre verd

34,75€

Filete de buey con salsa de pimienta
verde

Steack tàrtar de bou

35,50€

Steack tartar de buey



Melós de vedella cuinat 12h amb crema de patata

Carrillera de ternera cocinada 12h con crema
de patata

28,50€

Espatlla de cabrit lletó rostit al forn

Espalda de lechal al horno

32,80€



Peus de porc a la Catalana amb panses i prunes

Pies de cerdo a la Catalana con pasas y ciruelas

20,50€



Llom de Bacallà, confitura de tomàquet i ceba caramelitzada

Lomo de Bacalao, mermelada de
tomate y cebolla caramelizada

30,75€

Confit d'ànec amb peres i salsa d'Oporto

Pato confitado con peras y salsa de Oporto

22,75€



Llenguado de costa a la planxa

Lenguado de costa a la plancha

28,95€

Mandonguilles casolanes amb bolets

Albondigas caseras con setas

22,75€





Pecats artesans fets per la Natàlia

8,75 €

Flam d'ou amb nata montada

Flan de huevo con nata montada



Pastís cremós de formatge

Pastel cremoso de queso



Xocolata amb pa, oli i sal

Chocolate con pan, aceite y sal



Tarta Tatín fullada de poma

Tarta Tatín hojaldrada de manzana



Els Làctics Km0

Los Lacteos Km0



Mató amb mel de Cerdanya i nous

Requeson con miel de Cerdaña y nueces

8,25€

Gelats artesans - Helados artesanos

8,50€

Gelat artesà de Turrò

Helado artesano de Turrón



Sorbet artesà de Mandarina

Sorbete artesano de Mandarina

Gelat artesà de Coco

Helado artesano de Coco



Sorbet artesà de Llimona

Sorbete artesano de limón

Gelat artesà de Xocolata Belga

Helado artesano de Chocolate Belga



Gelat artesà de Menta i xocolata

Helado artesano de Menta y Chocolate



Gelats i sorbets amb un rajolí de...licor supl. 3,00€