



BRA
SERIA

LA
NEU

la
neu
*



PER PICAR

CROQUETES CASOLANES DE CARN D'OLLA

2,20/U

Croquetas de cocido
Croquettes maison
Homemade croquettes

LES NOSTRES BRAVES AL FORN DE LLENYA

8,25

Nuestras bravas al horno de leña
Nos "bravas" cuites au four à bois
Our "bravas" baked in a wood-fire oven

PA DE COCA AMB TOMÀQUET I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

5,75

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra
Pain grillé avec de la tomate et huile d'olive extra vierge
Grilled bread with tomato and extra virgin olive oil

PA DE COCA AMB TOMÀQUET I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA AMB PERNIL IBÈRIC

18,75

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra con jamón ibérico
Pain grillé avec de la tomate et huile d'olive avec jambon iberique
Grilled bread with tomato and olive oil with Iberian ham

ALBERGÍNIES CRUIXENTS AMB MEL I FORMATGE DE CABRA

13,25

Berenjenas crujientes con miel y queso de cabra
Aubergines croustillantes avec miel et fromage de chèvre
Crunchy aubergines with honey and goat cheese

TRIO D'HUMMUS: DE CIGRONS, REMOLATXA I MONGETA TENDRA AMB CRUDITÉS

12,50

Trio de hummus: de garbanzos, remolacha y judías verdes con crudités
Trio de houmous: houmous de pois chiches, de betterave et d'haricots verts avec crudités
Hummus trio: chickpea, beetroot and green beans hummus with crudités

PASTÍS DE VERDURES AMB SALSA TÀRTARA

12,50

Pastel de verduras con salsa tàrtara
Tarte aux légumes avec sauce tartare
Vegetable pie with tartar sauce

IGI INCLÒS



LA NOSTRA AMANIDA RUSSA

13

Nuestra ensaladilla rusa
Notre salade russe
Our russian salad

Opció vegetariana: sense tonyina

Opción vegetariana: sin atún
Vegetarian option: without tuna
(-15%)

SARDINES MARINADES A CASA I PA DE COCA AMB TOMÀQUET

14,50

Sardinas marinadas en casa y pan de coca con tomate
Sardines marinées maison avec pain grillé et tomates
Home-marinated sardines with toasted bread and tomato

XAMPINYONS FARCITS AMB SOBRASSADA I GRATINATS AMB FORMATGE MOZZARELLA

14,50

Champiñones rellenos de sobrassada y gratinados con queso mozzarella
Champignons farcis de "sobrassada" et gratinés à la mozzarella
Mushrooms stuffed with "sobrassada" au gratin with mozzarella cheese

CARPACCIO DE CARBASSÓ AMB PARMESÀ, PINYONS I LA SEVA VINAGRETA

12

Carpaccio de calabacín con parmesano, piñones y su vinagreta
Carpaccio de courgettes au parmesan, pignons et à la vinaigrette
Courgette carpaccio with parmesan, pine nuts and vinaigrette

AMANIDES

AMANIDA DE L'HORT

11

Ensalada verde
Salade verte
Green salad

AMANIDA DE BURRATA, TOMÀQUET, SARDINES MARINADES I SALSA PESTO

16

Ensalada de burrata, tomate, sardinas marinadas y salsa pesto
Salade de burrata, tomates, sardines marinées et sauce pesto
Burrata salad, tomatoes, marinated sardines and pesto sauce



**AMANIDA CÉSAR AMB
POLLASTRE CRUIXENT 15,50**

Ensalada César con pollo crujiente
Salade César avec poulet croustillant
Caesar salad with crispy chicken

**AMANIDA CRUIXENT DE
FORMATGE DE CABRA I
NOUS 15**

Ensalada crujiente de queso de
cabra y nueces
Salade croustillante de fromage
de chèvre et noix
Goat cheese salad with walnuts

SOPES

**BROU DE CASA AMB
FIDEUS 10,25**

Caldo de casa con fideos
Bouillon avec vermicelle
Home borth with pasta

**BROU DE CASA AMB
GALETS I PILOTETES 11,75**

Caldo de casa con "galets" y
pelotitas
Bouillon avec des pâtes et boulettes
de viande
Broth with pasta and meat balls

PASTES

**ELS MACARRONS
TRADICIONALS 14**

Los macarrones tradicionales
Macaroni traditionnels
The traditional macaroni

CANELONS GRATINATS 16

Canelones de carne gratinados
Cannelloni gratinés
Meat cannelloni

**CANELÓ D'ESPINACS,
FORMATGE CREMA I
PINYONS AMB BEIXAMEL
DE KIKOS 13,75**

Canelón de espinacas, queso crema
y piñones con bechamel de kikos
Cannelloni aux épinards, fromage
frais et pignons avec sauce
béchamel de maïs grillé
Spinach, cream cheese and pine nut
cannelloni with roasted corn
béchamel sauce

**CANELÓ DE BACALLÀ AMB
MAIONESA CASOLANA I
FESTUCS 16**

(Plat fred)

Canelón de bacalao con
mayonesa casera y pistachos

(Plato frío)

Cannelloni de morue avec
mayonnaise maison et pistaches

(Plat froid)

Cod cannelloni with homemade
mayonnaise and pistachios
(Cold dish)



LES NOSTRES COQUES

COCA REINA (PERNIL DOLÇ, XAMPINYONS I MOZZARELLA) 15,50

Coca Reina (jamón york,
champiñones y mozzarella)

Focaccia Reina (jambon,
champignons et mozzarella)

Focaccia Reina (ham, mushrooms
and mozzarella)

COCA FLOR (FORMATGE BRIE, PEBROTS CAMEL·LITZATS I MOZZARELLA) 16

Coca Flor (queso brie, pimientos
caramelizados y mozzarella)

Focaccia Flor (fromage brie,
poivrons caramélisés et mozzarella)

Focaccia Flor (brie cheese,
caramelised peppers and
mozzarella)

COCA EIVISSENCA (SOBRASSADA, FORMATGE DE CABRA, PINYONS, MEL I MOZZARELLA) 16,50

Coca Ibizenca (Sobrassada, queso
de cabra, piñones, miel y
mozzarella)

Focaccia Ibizenca (Sobrassada,
fromage de chèvre, pignons, miel et
mozzarella)

Focaccia Ibizenca (Sobrassada,
goat's cheese, pine nuts, honey and
mozzarella)

COCA IBÈRICA (PERNIL IBÈRIC, BRIE I MOZZARELLA) 17,50

Coca Ibérica (jamón ibérico, brie y
mozzarella)

Coca Ibérica (jambon ibérique, brie
et mozzarella)

Coca Ibérica (Iberian ham, brie and
mozzarella)

COCA 4 FORMATGES (FORMATGE DE CABRA, BRIE, MANXEC I MOZZARELLA) 16,50

Coca 4 quesos (cabra, brie,
manchego y mozzarella)

Focaccia 4 fromages (chèvre, brie,
manchego et mozzarella)

Focaccia 4 cheeses (goat cheese,
brie, manchego and mozzarella)

PLATS CUINATS

GALTA DE VEDELLA D'ANDORRA 19,25

Carrillera de ternera de Andorra

Joue de veau d'Andorre

Veal cheeks from Andorra

CIVET DE CAÇA 18,75

Civet de caça

Civette de chasse

Hunting Civet

CONFIT D'ÀNEC A LA TARONJA 17

Confit de pato a la naranja

Confit de canard à l'orange

Duck confit in orange sauce



LES NOSTRES CARNS A LA BRASA DE ROURE I ALZINA

ENTRECOT DE BOU D'ANDORRA PREU S/M

Entrecot de buey de Andorra
Entrecôte de bœuf d'Andorre
Beef entrecôte from Andorra

GALTA DE PORC 15,50

Carrillera de cerdo
Joue de porc
Pork cheek

SECRET DE PORC "DUROC" 18

Secreto de cerdo "Duroc"
Secret de porc "Duroc"
Iberian pork "Duroc"

ESPATLLA DE XAI AL FORN DE LLENYA (MÍN. 2 PERSONES) 25,50 X PERSONA

Paletilla de cordero al horno de
leña (mín. 2 prs)
Épaule d'agneau au four de bois
(min. 2 prs)
Lamb shoulder in a wood-fire
oven (min. 2 ppl)

XURRASCO DE VEDELLA D'ANDORRA 19,50

Churrasco de ternera de Andorra
"Churrasco" de veau d'Andorre
Veal churrasco from Andorra

BOTIFARRA 14,50

Butifarra
Saucisse maison
Traditional sausage

QUARTET DE BOTIFARRES 16,50

Botifarra blanca, xoriç bbq,
negra i la de sempre

Cuarteto de butifarras: blanca,
chorizo bbq, negra y la de
siempre

Variété de saucisses: blanc, bbq
chorizo, noir et typique

Mixed sausages: white, bbq
chorizo, black and typical

COSTELLES DE PORC BBQ 17,75

Costillas de cerdo BBQ
Côte de porc BBQ
BBQ pork ribs

PEUS DE PORC 15

Manitas de cerdo
Trotteurs de porc
Pig's trotters

IGI INCLÒS



CONILL DE MUNTANYA

16

Conejo de montaña
Lapin de montagne
Mountain rabbit

POLLASTRE DEL PIRINEU

15

Pollo del Pirineo
Poulet des Pyrénées
Chicken of the Pyrenees

HAMBURGUESA DE VEDELLA D'ANDORRA

16,50

Amb pa, formatge brie, bacon, tomàquet, ceba caramel·litzada, enciam i maionesa

Hamburguesa de ternera (con pan, queso brie, bacon, tomate, cebolla caramelizada, lechuga y mayonesa)

Hamburger de bœuf (avec pain, fromage brie, bacon, tomate, oignons caramélisés, laitue et mayonnaise)

Beef burger (with bread, brie cheese, bacon, tomato, caramelised onion and mayonnaise)

HAMBURGUESA VEGETARIANA



16,50

Amb pa, tomàquet, formatge brie, ceba caramel·litzada, enciam i maionesa

Hamburguesa vegetariana

(con pan, tomate, queso brie, cebolla caramelizada y mayonesa)

Burger végétarien

(avec pain, tomate, fromage brie, oignons caramélisés et mayonnaise)

Veggie burger

(with bread, tomato, brie cheese, caramelised onion and mayonnaise)

Opció vegana: sense formatge ni maionesa

Opción vegana: sin queso ni mayonesa

Vegan option: without cheese and mayonnaise

TRUITA DE RIU ASSALMONADA AMB PERNIL IBÈRIC

16,50

Trucha de río salmonada con jamón ibérico

Truite de rivière saumonée avec jambon ibérique

Salmoned river trout with Iberian ham

SALSES CASOLANES

2 €

- All i oli
- Ximixurri
- Maionesa

Els vins de la Braseria

EL VI DE LA CASA

Ecològic

PROTOCOLO (tempranillo)

13,5° Aroma fruital,
equilibrat i net.

BLANC, NEGRE o ROSAT

15 €

SERVEI EN COPA

BLANC, NEGRE o ROSAT



4,50 €

VINS BLANCS

MENADE Ecològic (verdejo)

18,75 €

13° orgànic i salvatge.

O FILLO DA CONDESA

21 €

(albariño - Rías Baixas)

13° Intens i fresc.

VINS ROSATS

CUATRO PASOS (Martín

17 €

Códax) (mencía)

12° Afruitat i delicat.

ROSA D'ABRIL (Torelló)

21,50 €

Ecològic (macabeu i syrah)

11,5° Varietat de raïm, sutil i
llaminer.

VINS NEGRES

D.O. Pla de Bages

EXIBIS Criança 3 mesos **Ecològic** (cabernet, sauvignon, sumoll i mandó)

21 €

14,5° Intens, equilibrat i fresc.

D.O. Priorat

GR- 174 (garnacha, cabernet i carinyena)

22,50 €

14,5° Pulcre, brillant i expressiu.

ELS PICS (garnacha)

25,50 €

14,5° Intèns, final llarg i poderós.

D.O. Conca de Barberà

CARA NORD (garnacha, syrah i garrut)

21,50 €

14° Cultivat a 800m, terròs.

D.O. Empordà

ALES NEGRES (garnacha)

20 €

14° Net, brillant i suau en boca.

D.O. Penedès

ATRIUM TORRES **Ecològic** (merlot)

19,50 €

14° Mediterrani, innovador amb un toc de cirera.

JEAN LEON 3055 **Ecològic**

22,50 €

(merlot, petit verdot)

12,5° Equilibrat, novedós i suau.

D.O. Costers del Segre

DRAC MÀGIC **Ecològic** (tempranillo, garnacha i syrah)

17 €

14° Senzill i agradable.

GOTIM BRU (tempranillo, cabernet, merlot i syrah)

19,50 €

14,5° Complex, suau i diferent.

D.O. Montsant

BLAU Ecològic (syrah, garnacha, mazuelo i carinyena) 19,50 €
14° Aromàtic, fresc i equilibrat.

D.O. Rioja

AZPILICUETA Criança 19,50 €
(tempranillo, graciano i mazuelo)
13,5° Aroma a fruits vermells i fusta.

AMAREN Criança (tempranillo i garnacha) 23,50 €
14° Fi, delicat i elegant.

EL RINCÓN DE LOS ENEBROS (tempranillo i garnacha) 22,50 €
13,5° Poderós, agradable i explosiu.

LINDES DE REMELLURI Criança 25,50 €
(tempranillo, graciano i garnacha)
14,5° Fresc, agradable i equilibrat.

MUGA Criança 27 €
(tempranillo, garnacha, mazuelo i graciano)
12,5° Afinat, aromàtic i gustós.

SIERRA CANTABRIA Reserva (tempranillo) 31,50 €
14° Elegant i molt ben valorat.

REMELLURI Reserva (tempranillo, garnacha, graciano i viura) 35,50 €
14° Suau, elegant i complex.

200 MONJES Reserva (graciano) 56 €
13,5° Color, intensitat i gust rodó en el seu conjunt

Côtes du Rhône

SAINT-ESPRIT CÔTES-DU-RÔNE (syrah, garnacha) 22,50€
14° Aromes francs i robustos de fruits vermells i regalèssia

D.O. Ribera del Duero

CELESTE ROBLE (tempranillo) 14° Afruitat, bondadós i fàcil.	18 €
LA PLANTA (Arzuaga) (tempranillo) 14,5° Vi d'altitud, madur i fruits vermells.	20 €
CAIR CUVÉE (Luis Cañas) (tempranillo i merlot) 14° Potent, refrescant i saborós.	21 €
LA CAPILLA Crianza (tempranillo) Complex, aroma de fruits madurs, agradable	28 €
MAURO (tempranillo i syrah) 14,5° Intens, poderós i elegant	44 €

VINS de 500 ML

D.O. Somontano

ENATE ROBLE (cabernet i merlot) 14,5° Suau, rodó i saborós.	13 €
---	------

D.O. Rioja

LUIS CAÑAS (tempranillo i garnacha) 14° Complex, estructurat i dens.	16,50 €
--	---------

CAVES

FAMILIA OLIVEDA Brut Nature	15 €
TORELLÓ Brut Reserva	22,50 €

XAMPANYS

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	62 €
LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ	72 €