

## Entrants

*entrantes/pour commencer/starters*

**Croquetes casolanes.....1,40€ x unitat**

*Croquetas caseras*

*Croquettes faites maison*

*Homemade croquettes*

**Patates braves.....6,50€**

*Patatas bravas*

*Pomme de terre "bravas"*

*"Bravas" (fried potatoes with spicy sauce)*

**Pa de coca acompanyat de tomàquet i alls.....3,50€ x ració**

*Pan de coca acompañado de tomate y ajos*

*Pain grillé avec de la tomate et de l'ail*

*Grilled bread with tomatoes and garlic*

**Albergínies cruixents amb mel i formatge de cabra.....10,50€**

*Berenjenas rebozadas con miel y queso de cabra*

*Aubergine avec miel et fromage de chèvre*

*Crunchy aubergines with honey and goat cheese*

**Graellada de verdures a la brasa.....12€**

*Parrillada de verduras a la brasa*

*Légumes grillés à la braise*

*Grilled vegetables*

**Quartet de patates farcides de botifarra, formatge i allioli.....9,50€**

*Cuarteto de patatas rellenas de butifarra, queso y alioli*

*Les quatre pommes de terre farcies de saucisses, fromage et "alioli"*

*Quartet of potatoes stuffed with sausages, cheese and "alioli"*

## Amanides

*ensaladas/salades/salads*

**Amanida de fulles tendres.....9,50€**

*Ensalada de hojas tiernas*

*Salade mixte*

*Green salad*

**Amanida cruixent de formatge de cabra amb vinagreta i fruits secs.....12,50€**

*Ensalada crujiente de queso de cabra con vinagreta y frutos secos*

*Salade croustillante avec fromage de chèvre*

*Crispy salad with goat cheese*

**(I.G.I. INCLÒS)**

## Sopes

sopas/soupes/soups

**Caldo de casa amb fideus.....7€**

*Caldo de casa con fideos*

*Tasse de bouillon avec vermicelle*

*Home broth with pasta*

**Escudella andorrana.....9,50€**

*“Escudella” andorrana*

*“Escudella” andorrane*

*Andorran “escudella”*

**Sopa de galets amb pilotetes.....8€**

*Sopa de galets con pelotitas*

*Sope aux pâtes avec boulettes de viande*

*Home broth with pasta and small meat balls*

## Pastes

pastas/pâtes/pasta

**Macarrons gratinats a la bolonyesa.....10€**

*Macarrones gratinados a la boloñesa*

*Macaroni à la bolognaise*

*Homemade gratin macaroni*

**Canelons de la padrina.....11,50€**

*Canelones de la abuela*

*Cannelloni gratin*

*Homemade cannelloni*

**(I.G.I. INCLÒS)**

## Brasa i Forn de llenya

brasa y horno de leña/braise et four en bois/grill and the wood oven

**Graellada de carn (mínim 2 persones).....16,50€ x persona**

(Pollastre, conill, botifarres variades i vedella d'Andorra)

*Parrillada de carne (mínimo 2 personas)*

*La grillade (minimum 2 personnes)*

*The mixed grill (minimum 2 persons)*

**Entrecot de vaca "Rubia Gallega" madurada amb segell "Q" (400 gr.).....26,50€**

*Entrecot de vaca "Rubia Gallega" madurada con sello "Q" (400 gr.)*

*Entrecôte "Rubia Gallega" mûri avec joint "Q" (400 gr.)*

*Ox entrecote "Rubia Gallega" matured with "Q" seal (400 gr.)*

**Entrecot de bou madurat etiqueta verda (400 gr.).....21,50€**

*Entrecot de buey madurado etiqueta verde (400 gr.)*

*Entrecôte de boeuf mûri tag verd (400 gr.)*

*Ox entrecote matured green label (400 gr.)*

**Paletilla de corder al forn de llenya (mínim 2 persones).....19,50€ x persona**

*Paletilla de cordero al horno de leña (mínimo 2 personas)*

*Epaule d'agneau rôti au four en bois (minimum 2 personnes)*

*Lamb shoulder cooked in the wood oven (minimum 2 persons)*

**Hamburguesa de bou.....14€**

(Servida amb pa de coca, formatge, bacon, tomàquet i enciam)

*Hamburguesa de buey*

*Hamburger de boeuf*

*Ox hamburger*

**La botifarra de sempre.....12€**

*La butifarra de siempre*

*Saucisse maison*

*Catalan sausage*

**Trio de botifarres.....13,75€**

*Trio de butifarras*

*Variété de saucisses*

*Mixed sausages*

**Galta de porc.....13,50€**

*Carrillera de cerdo*

*Joue de porc grillée à la braise*

*Grilled pork cheek*

**Xurrasco de vedella a l'estil La Neu.....16€**

*Churrasco de ternera al estilo La Neu*

*"Churrasco" de veau*

*Veal "churrasco"*

**(I.G.I. INCLÒS)**

<b>Onglet de vedella</b> .....	<b>16,50€</b>
<i>Onglet de ternera</i>	
<i>"Onglet" de veau</i>	
<i>Veal "onglet"</i>	
<b>½ conill de muntanya</b> .....	<b>14,50€</b>
<i>½ conejo de montaña</i>	
<i>½ lapin de montagne</i>	
<i>½ mountain rabbit</i>	
<b>½ pollastre del Pirineu</b> .....	<b>13€</b>
<i>½ pollo del Pirineo</i>	
<i>½ poulet des Pyrénées</i>	
<i>½ Pyrenees chicken</i>	
<b>Costelles i mitjanes de corder</b> .....	<b>18€</b>
<i>Costillas y medianas de cordero</i>	
<i>Côtelettes d'agneau</i>	
<i>Lamb ribs</i>	
<b>Peus de porc</b> .....	<b>13€</b>
<i>Manitas de cerdo</i>	
<i>Pieds de cochon</i>	
<i>Pig's trotters</i>	
<b>Truita de riu amb pernil del país</b> .....	<b>14,50€</b>
<i>Trucha de río con jamón del país</i>	
<i>Truite avec jambon du pays</i>	
<i>River trout with ham</i>	

## Plats cuinats

*Platos cocinados/nos ragôts/cooked dishes*

<b>Civet de caça</b> .....	<b>16€</b>
<i>Civet de caza</i>	
<i>Civet de viande de chasse</i>	
<i>Hunting meat</i>	

**(I.G.I. INCLÒS)**