

## Entrants *entrantes/pour commencer/starters*

Croquetes casolanes.....1,50€ x unitat

*Croquetas caseras*

*Croquettes faites maison*

*Homemade croquettes*

Les nostres patates braves fetes al forn .....7€

*Nuestras patatas bravas hechas al horno*

*Pomme de terre "bravas" au four*

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

Pa de coca acompanyat de tomàquet i alls.....5,50€ 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*

*Aubergines 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*

Coca de roast-beef amb pebrot caramel·litzat, formatge brie i foie.....15€

*Coca de roast-beef con pimiento caramelizado, queso brie y foie*

*Pain grillé de roast-beef avec poivron caramélisé, fromage brie et foie*

*Grilled bread with roast-beef, caramelized peppers, brie cheese and foie*

Provolone al forn (*formatge, queso, fromage, cheese*).....9,75€

## Amanides *ensaladas/salades/salads*

Amanida de fulles tendres.....9,50€

*Ensalada de hojas tiernas*

*Salade mixte*

*Green salad*

Amanida de formatge de cabra amb vinagreta i fruits secs.....13€

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

*Salade avec fromage de chèvre*

*Goat cheese salad*

# Sopes

*sopas/soupes/soups*

**Caldo de casa amb fideus.....7,50€**

*Caldo de casa con fideos*

*Tasse de bouillon avec vermicelle*

*Home broth with pasta*

**Escudella andorrana.....10€**

*“Escudella” andorrana*

*“Escudella” andorrane*

*Andorran “escudella”*

**Sopa de galets amb pilotetes.....8,50€**

*Sopa de galets con pelotitas*

*Sope aux pâtes avec boulettes de viande*

*Home broth with pasta and small meat balls*

**Les nostres pastes:**

**La massa, feta per nosaltres**

**Pasta casera /pâtes fait-maison /homemade pasta**

**Tagliatelli a la bolonyesa.....11,50€**

*Tagliatelli a la boloñesa*

*Tagliatelli à la bolognaise*

*Homemade tagliatelli with tomato sauce and meat*

**Canelons de la padrina.....11,50€**

*Canelones de la abuela*

*Cannelloni gratin*

*Homemade cannelloni*

**Tagliatelli al pesto vermell de tomàquet sec amb xampinyons i nous.....13,50€**

*Tagliatelli al pesto rojo de tomate seco con champiñones y nueces troceadas*

*Tagliatelli au pesto rouge de tomate sec avec des champignons et noix*

*Homemade tagliatelli with red pesto, mushrooms and nuts*

**Canelons de civet.....14,50€**

*Canelones de carne de caza*

*Cannelloni de viande de gibier*

*Homemade bushmeat cannelloni*

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

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

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

*Matured green label beef entrecote (400 gr.)*

**Paletilla de xai 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, formatge, bacon, tomàquet i enciam)

*Hamburguesa de buey (Servida con pan, queso, bacón, tomate y lechuga)*

*Hamburger de boeuf (Servie avec du pain, fromage, bacon, tomate et laitue)*

*Beef hamburger (Served with bread, cheese, bacon, tomato and lettuce)*

**La botifarra de sempre.....12€**

*La botifarra de siempre*

*Saucisse maison*

*Catalan sausage*

**Trio de botifarres (botifarra negra, blanca i la de sempre).....13,75€**

*Trio de butifarras (butifarra negra, blanca y la de siempre)*

*Variété de saucisses*

*Mixed sausages*

**Xurrasco de xai.....15€**

*Xurrasco de cordero*

*"Churrasco" d'agneau*

*Lamb "churrasco"*

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

*Churrasco de ternera al estilo La Neu*

*"Churrasco" de veau*

*Veal "churrasco"*

**½ conill de muntanya.....14,50€**

*½ conejo de montaña*

*½ lapin de montagne*

*½ mountain rabbit*

**½ pollastre del Pirineu.....13€**  
*½ pollo del Pirineo*  
*½ poulet des Pyrénées*  
*½ Pyrenees chicken*

**Costelles i mitjanes de xai.....18€**  
*Costillas y medianas de cordero*  
*Côtelettes d'agneau*  
*Lamb ribs*

**Peus de porc.....13€**  
*Manitas de cerdo*  
*Pieds de cochon*  
*Pork's trotters*

## Peixos

### *Pescados/poissons/fish*

**Truita de riu amb pernil del país.....14,50€**  
*Trucha de río con jamón del país*  
*Truite avec jambon du pays*  
*River trout with ham*

**Llom de bacallà cuinat a baixa temperatura.....18€**  
*Lomo de bacalao cocinado a baja temperatura*  
*Filet de morue à basse température*  
*Slow cooked cod*

## Plats cuinats km 0

### *Platos cocinados /nos ragoûts/cooked dishes*

**Civet de caça.....16€**  
*Civet de caza*  
*Civet de viande de chasse*  
*Stewed bushmeat*

**Fricandó de poltre d'Andorra.....15€**  
*Fricandó de potro de Andorra*  
*"Fricandó" de poulain d'Andorre*  
*Foal andorran "fricandó"*

**Galta de vedella d'Andorra estofada.....16€**  
*Carillera de ternera de Andorra estofada*  
*Joue de veau d'Andorre étouffée*  
*Stewed andorran check veal*