



SPECIALITEITEN VAN HET HUIS EN DE STREEK

Salmón: gerookte zalm met gemengde salade, paddestoelen en kaas.- 11.80

Entremeses: Voorgerecht met specialiteiten uit de bergen.- 12.60

Tost.Xolís: Boerenworst uit de streek met toast .-9.50

Espárragos: Asperges met ham.- 10.75

Foie: Foie gras micuit (50 grs.).- 11.90

Canel.pato: Eendencannelloni met truffel en pijnboompitten .- 10.75

Carpaccio: Herten carpaccio .-10.75

Caracoles: Speciaal gegrilde wijngaardslakken met twee sauzen.- 12.00

Escalibada: Gegrild brood (toast) met aubergines, rode paprika en anchovis.- 10.25

Murgues: Morilles met foiegrassaus .-19.00

Cordero: Lamscoteletten met patat en groente.- 12.75

Conejo: Konijn met knoflooksaus.- 11.50

Potro: Biefstuk met patat en groente.- 13.75

Entrec.: Gegrild kalfsvlees, naturel of met pepersaus of met Roquefort.- 18.00

Confit: Gekonfijte eendenbout .-10.85

Paletilla: Lamsschouder in eigen huisgemaakte saus.- 16.50

Pierna jabalí: Biefstuk van wildzwijn in fijne kruiden.- 13.75

Galtes: Varkenswangetjes met saus .-14.50

Vegetarische gerechten

Setas: Paddestoelen uit de bergen met witte saus.- 11.80

Creps: Flensjes geruld met groenten en bechamelsaus.- 10.75

Arroz: Rijst met groenten, wilde paddestoelen en parmezaanse kaas .-10.75

Huiswijn en brood .-2.75 p p

T.V.A INCLUDED