



CARTE

Salmón: Saumon fumme avec salade et champignons sauvages et fromages .-11.80

Entemeses: Hors d'oeuvres spéciaux de montagne .-12.60

Tostada xolis : Rôtie avec saucisson du pays .-9.50

Esparragos: Asperges avec de jambon .-10.75

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

Cannelloni de canard avec truffe et pignons .-10.75

Carpaccio : Cerfs carpaccio avec fromage parmesan .-10.75

Caracoles : Escargots avec 2 sauces catalanes .-12.00

Escalibada: Rôtie avec aubergine, poivron rouge et anchois .-10.25

Murgues : Morilles avec sauce au foie gras d'oie .-19.00

Cordero: Agneau avec garniture variée .-12.75

Conejo: Lapin ail-oli avec garniture variée .-11.50

Potro: Steak de cheval .-13.75

Entrecot: Entrecôte de veau (au poivre vert, roquefort) .-18.00

Pato: Confit de canard .-10.85

Paletilla: Epaule de mouton (un morceaux) .-16.50

Cuixa: Steak de jambe de sanglier grille aux fines herbes .-13.75

(Recommandé pas trop cuit)

Galtes : Viande de porc iberic avec legumes .-14.50

Kokotxas : Joues de morue au sauce pil-pil (ail et persil) .-16.00

Plats vegetariens

Rev. setas: Cassoulet de différents champignons du bois a la crème .-11.80

Creppes farsis de légumes avec béchamel .-10.75

Arroz : Riz aux légumes, champignons e fromage parmesan .-10.75

Autres desserts et vins d'accord avec la carte

Pain et vin de la maison .-2.75 par personne

T.V.A COMPRIS