



PER A PICAR

COCA DE PA DE VIDRE AMB TOMATA	3,5€
TERRINA DE PATÉ CASOLÀ	10€
PLAT DE PERNIL D'AGLÀ	22€
ALETES DE POLLASTRE "SENSE FEINA" AMB SALSA TERIYAKI	7€ /4 und
LES CROQUETES; De pernil arrebossades amb quicos // De ceps	7€ /4 und
FROMAGER DES CLARINES AU FOUR	11€
BROTXETA DE GIRELLA I CANSALADA	14 € / 4 und

AMANIDES

ENSALADILLA NATURAL AMB VENTRESCA	14€
AMANIDA DE FORMATGES DEL PALLARS	11€
TOMATA DE L'HORT AMB BURRATA O VENTRESCA	15€
AMANIDA VEGANA	10€
COCA DE TEMPORADA	16€

ENTRANTS

MAC & CHEESE PALLARESOS	14€
RISOTTO DE CEPES	14€
POP AMB PARMENTIER DE PATATA	17€
TÀRTAR DE SALMÓ MARIDAT AMB ALVOCAT I OUS	13€
TATAKI DE TONYINA	16€
PA BAO AMB CUA DE BOU (2 UND.)	10€

CARPACCIO

CARPACCIO D'ALBERGÍNIA AMB BURRATA I RUCA	14€
CARPACCIO DE BACALLÀ AMB POLPA DE TOMATA	15€
CARPACCIO DE VACA FRISONA AMB ENCENALLS DE FOIE	17€

CARNS

HAMBURGESA CLÀSSICA	12€
COSTELLES DE CORDER	16€
ENTRECOT DE VEDELLA DELS PIRINEUS 300GR	18€
FILET DE VEDELLA	24€
XULETON DE VACA VELLA	50€/KG
MAGRET D'ÀNEC AMB SALSA (GERDS O CEPES)	22€
FOIE A LA POELLE AMB POMA CARAMEL·LITZADA	24€

LES TRADICIONS

PEUS DE PORC FARCITS AMB CONFIT D'ÀNEC	17€
CIVET DE PORC SENGLAR	13€
PALPÍS DE CORDER AMB BOLETS	14€

PEIXOS

TRUITES DE RIU AMB SALSA DE FRUITS SECS	15€
BACALLÀ AL PIL-PIL AMB ALL NEGRE	20€
GRAN SELECCIÓ DE PEIX FRESC SEGONS EL MERCAT	

POSTRES

SOPA DE MADUIXA AMB GELAT	6,5€
ESCUMA DE CREMA CATALANA AMB GELAT I GELÉE DE LLIMONA	6.5€
TARTA TATIN	7 €
COULANT DE XOCOLATA (10 MIN)	7€



PARA PICAR

COCA DE PAN DE CRISTAL CON TOMATE	3,5€
TERRINA DE PATÉ CASERO	10€
PLATO DE JAMÓN DE BELLOTA	22€
LAS CROQUETAS; DE JAMÓN REBOZADAS CON KIKOS // DE BOLETUS (CEPS)	7€ /4 UND
ALITAS DE POLLO "SIN TRABAJO" CON SALSA TERIYAKI	7€ /4 UND
FROMAGER DES CLARINES AU FOUR	11€
BROCHETAS DE GIRELLA I PANCETA	14€ /4 UND

ENSALADAS

ENSALADILLA CASERA CON VENTRESCA.	14€
ENSALADA CON QUESOS DEL PALLARS	11€
TOMATE DEL HUERTO	15€
CON BURRATA O VENTRESCA	
ENSALADA VEGANA	10€
COCA DE TEMPORADA	16€

ENTRANTES

MAC & CHEESE PALLARESOS	14€
RISOTTO DE CEPS	14€
PULPO CON PARMENTIER DE PATATA	17€
TARTAR DE SALMÓN MARINADO	
CON AGUACATE Y HUEVAS	13€
TATAKI DE ATÚN	16€
PAN BAO CON COLA DE BUEY (2 UNID)	10€

CARPACCIO

CARPACCIO DE BERENJENA	14€
CON BURRATA I RÚCULA	
CARPACCIO DE BACALAO	15€
CON PULPA DE TOMATE	
CARPACCIO DE VACA FRISONA	17€
CON VIRUTAS DE FOIE	

CARNES

HAMBURGESA CLASICA	12€
CHULETAS DE CORDERO	16€
ENTRECOT DE TERNERA DE LOS PIRINEOS 300GR	18€
FILETE DE TERNERA	24€
CHULETÓN DE VACA VIEJA	50€/KG
MAGRET DE PATO CON SALSA (FRAMBUESA O CEPS)	22€
FOIE A LA POELLE CON MANZANA CARAMELIZADA	24€

LAS TRADICIONES

MANITAS DE CERDO	17€
RELLENOS DE CONFIT DE PATO	
CIVET DE JABALÍ	13€
PALPÍS DE CORDERO	14€
CON SETAS	

PESCADOS

TRUCHAS DE RIO	14€
CON SALSA DE FRUTOS SECOS	
BACALAO AL PIL-PIL	22€
CON AJO NEGRO	
GRAN SELECCIÓN DE PESCADO FRESCO SEGÚN EL MERCADO	

POSTRES

SOPA DE FRESA CON HELADO	6,5€
ESPUMA DE CREMA CATALANA CON HELADO I GELÉE DE LIMÓN	6.5€
TARTA TATIN	7€
COULANT DE CHOCOLATE. (10 MIN)	7 €



SMALL BITES

LOCAL CRISPY BREAD WITH TOMATOES	3,5€
TERRINA OF HOME MADE PÂTÉ WITH TOAST	10€
PLATE OF IBERIAN HAM PATA NEGRA	22€
BONELESS CHICKEN WINGS WITH TERIYAKI SAUCE	7€ /4 UND
CROQUETTES (HAM OR MUSHROOMS)	7€ /4 UND
FROMAGER DES CLARINES AU FOUR	11€
MEAT BROCHETTE OF GIRELLA AND PORC	14€ / 4UND

SALADS

FRESH RUSSIAN SALAD WITH TUNA BELLY	14€
SALAD WITH VARIETY OF CHEESES FROM THE PALLARS	11€
TOMATO SALAD FROM THE GARDEN WITH BURRATA OR TUNA BELLY	15€
VEGAN SALAD	10€
STUFFED COCA (SAVOURY PASTRY)	16€

STARTERS

MAC AND CHEESE PALLARS STYLE	14€
MUSHROOM (SEPS) RISOTTO	14€
OCTOPUS WITH POTATOES PARMENTIER	17€
MARINATED SALMON TARTAR WITH AVOCADO AND FISH ROE	13€
TUNA TATAKI	16€
BREAD BAO WITH OXTAIL	10€/2UND

CARPACCIO

EGGPLANT AND COURGETTE WITH BURRATA AND ROCKET SALAD	14€
COD WITH TOMATO PULP	15€
FRIESIAN BEEF WITH FOIE SHAVING	17€

MEATS

CLASSIC HAMBURGER	12€
LAMBCHOPS	16€
PYRENEAN BEEF ENTRECÔTE (300 GMS)	18€
BEEF FILET	24€
T-BONE AGED	50€/KG
DUCK MAGRET WITH SAUCE. (RASPBERRY OR MUSHROOMS (SEPS))	22€
DUCK LIVER "FOIE" COOKED IN APPLE AND PORTO	24€

TRADITIONAL DISHES

PIG TROTTERS STUFFED WITH DUCK CONFIT	17€
WILD BOAR STEW	13€
LAMB MEDALLION "PALPICE" WITH MUSHROOMS	14€

FISH

RIVER TROUT WITH NUT AND RAISIN SAUCE	14€
COD IN PIL-PIL SAUCE WITH BLACK GARLIC	22€
SELECTION OF FRESH FISH DEPENDING ON MARKET AVAILABILITY	

DESSERT

STRAWBERRY SOUP WITH ICE CREAM	6.5€
FOAM OF CRÈME CATALAN WITH ICE CREAM AND LEMON GELEE	6.5€
TART TATINE	7€
CHOCOLAT COULANT (10 MIN)	7€

A GRIGNOTER

COCA DE VIDRE(PAIN FIN ET CROUSTILLANT, À LA MIE AÉRÉE) ET TOMATE	3.5€
TARTINES GRILLÉES ET PÂTÉ MAISON	10€
ASSIETTE DE JAMBON DE BELLOTA	22€
CROQUETTES AU JAMBON PANÉES, AUX CHAMPIGNONS	7€ /4 UND
AILES DE POULET "SANS EFFORT", SAUCE TERIYAKI	7€ /4 UND
FROMAGER DES CLARINES AU FOUR	11€
BROCHETTE DE GIRELLA ET LARD	14€/4UND



SALADES

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAISON	
ACCOMPAGNÉE DE VENTRÈCHE	14€
SALADE AU FROMAGE DE LA RÉGION	11€
TOMATES DU JARDIN, ACCOMPAGNÉE	
DE BURRATA OU DE VENTRÈCHE	15€
SALADE VEGAN	10€
TOURTE MAISON	16€

ENTRÉES

MAC AND CHEESE DU PAYS	14€
RISOTTO AUX CÈPES	14€
POULPE ET SON PARMENTIER DE POMMES DE TERR	17€
TARTARE DE SAUMON MARINÉ,	
AVOCAT ET ŒUF DE POISSON	13€
TATAKI DE THON	16€
PAIN BAO À LA QUEUE DE BOEUF	10€/ 2UND

CARPACCIO

CARPACCIO D'AUBERGINES ACCOMPAGNÉ DE	
BURRATA ET DE ROQUETTE	14€
CARPACCIO DE MORUE	
SUR UN LIT DE TOMATE	15€
CARPACCIO DE BŒUF	
(RACE FRISONNE) AUX COPEAUX DE FOIE GRAS	17€

VIANDES

HAMBURGER CLASSIQUE	12€
CÔTELETTES D'AGNEAU	16€
ENTRECÔTE DE VEAU DES PYRÉNÉES	18€
(300GR)	
FILET DE BOEUF	24€
CÔTE DE BŒUF MATURÉE	50€/KG
MAGRET DE CANARD	22€
(SAUCE:FRAMBOISES OU CÈPES)	
FOIE GRAS FRAIS POÊLÉ SUR UN LIT DE	
POMMES FRUITS AU PORTO	24€

LAS TRADICIONES

PIEDS DE PORC	
ET CONFIT DE CANARD	17€
CIVET DE SANGLIER	13€
PALPIS D'AGNEAU	14€
(GIGOT CUIT AU FOUR)	
ACCOMPAGNÉ DE CHAMPIGNONS	

POISSONS

TRUITE DE RIVIÈRE	
SAUCE AUX AMANDES	14€
MORUE PIL-PIL ET AIL NOIR	22€
GRAND CHOIX DE POISSONS DU	
JOUR	

DESSERTS

SOUPE DE FRAISES	
ET GLACE	6,5€
ESPUMA DE CRÈME CATALANE,	
GLACE ET GELÉE DE CITRON	6,5€
TARTE TATIN	7€
COULANT AU CHOCOLAT	
(10MN)	7€