



PER PICAR

COCA DE PA DE VIDRE AMB TOMATA	4€
TERRINA DE PATÉ CASOLÀ	11€
PLAT DE PERNIL D'AGLÀ	24€
ALETES DE POLLASTRE "SENSE FEINA" AMB SALSA TERIYAKI	8€ /4 und
LES CROQUETES; De pernil arrebossades amb quicos // De ceps	8€ /4 und
FROMAGER DES CLARINES AU FOUR	12€
BROTXETA DE GIRELLA I CANSALADA	3.5€ / 1 und

AMANIDES

AMANIDA DE FORMATGES DEL PALLARS	15€
TOMATA DE L'HORT AMB BURRATA O VENTRESCA	15€
AMANIDA VEGANA	11€

ENTRANTS

MAC & CHEESE PALLARESOS	15€
RISOTTO DE CEPES	16€
POP AMB PARMENTIER DE PATATA	19€
TÀRTAR DE SALMÓ MARIDAT AMB ALVOCAT I OUS	14€
TATAKI DE TONYINA	16€
PA BAO AMB CUA DE BOU (2 UND.)	10€

CARPACCIO

CARPACCIO D'ALBERGÍNIA AMB BURRATA I RUCA	15€
CARPACCIO DE BACALLÀ AMB POLPA DE TOMATA	16€
CARPACCIO DE VACA FRISONA AMB ENCENALLS DE FOIE	19€

CARNS

HAMBURGESA CLÀSSICA	15€
COSTELLES DE CORDER	22€
ENTRECOT DE VEDELLA DELS PIRINEUS 300GR	20€
FILET DE VEDELLA	27€
XULETÓ DE VACA VELLA	60€/KG
MAGRET D'ÀNEC AMB SALSA (GERDS O CEPES)	24€
FOIE A LA POELLE AMB POMA CARAMEL·LITZADA	27€

LES TRADICIONS

PEUS DE PORC FARCITS AMB CONFIT D'ÀNEC	22€
CIVET DE PORC SENGLAR	16€
PALPÍS DE CORDER AMB BOLETS	22€

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	7€
ESCUMA DE CREMA CATALANA AMB GELAT I GELÉE DE LLIMONA	7€
TARTA TATIN	7.5€
COULANT DE XOCOLATA (10 MIN)	7.5€
PASTÍS DE FORMATGE	7€



PARA PICAR

COCA DE PAN DE CRISTAL CON TOMATE	4€
TERRINA DE PATÉ CASERO	11€
PLATO DE JAMÓN DE BELLOTA	24€
ALITAS DE POLLO "SIN FAENA" CON SALSA TERIYAKI	8€ /4 und
LAS CROQUETAS; De jamon arrebozadas con kikos // de ceps	8€ /4 und
FROMAGER DES CLARINES AU FOUR	12€
BROCHETA DE GIRELLA Y PANCETA	3.5€ / 1 und

ENSALADAS

ENSALADA CON QUESOS DEL PALLARS	15€
TOMATE DEL HUERTO CON BURRATA O VENTRESCA	15€
ENSALADA VEGANA	11€

ENTRANTES

MAC & CHEESE PALLARESOS	15€
RISOTTO DE CEPES	16€
PULPO CON PARMENTIER DE PATATA	19€
TARTAR DE SALMÓN MARIDADO CON AGUACATE	14€
TATAKI DE ATÚN	16€
PAN BAO CON COLA DE BUEY (2 UND.)	10€

CARPACCIO

CARPACCIO DE BERENJENA CON BURRATA Y RÚCULA	15€
CARPACCIO DE BACALAO CON PULPA DE TOMATE	16€
CARPACCIO DE VACA FRISONA CON VIRUTAS DE FOIE	19€

CARNES

HAMBURGESA CLÁSICA	15€
CHULETAS DE CORDERO	22€
ENTRECOT DE TERNERA DEL PIRINEO 300GR	20€
FILETE DE TERNERA	27€
CHULETÓN DE VACA VIEJA	60€/KG
MAGRET DE PATO CON SALSA (FRAMBUESA O CEPES)	24€
FOIE A LA POELLE CON MANZANA CARAMELIZADA	27€

LAS TRADICIONES

MANITAS DE CERDO RELLENAS DE CONFIT DE PATO	22€
CIVET DE JABALÍ	16€
PALPÍS DE CORDERO CON SETAS	22€

PESCADO

TRUCHAS DE RIO CON SALSA DE FRUTOS SECOS	15€
BACALAO AL PIL-PIL CON AJO NEGRO	20€
GRAN SELECCIÓN DE PESCADO FRESCO SEGÚN EL MERCADO	

POSTRES

SOPA DE FRESA CON HELADO	7€
ESPUMA DE CREMA CATALANA CON HELADO Y GELÉE DE LIMÓN	7€
TARTA TATIN	7.5€
OULANT DE CHOCOLATE (10 MIN)	7.5€
TARTA DE QUESO	7€



CASTELLARNAU



SMALL BITES

LOCAL CRISPY BREAD WITH TOMATOES	4€
TERRINA OF HOME MADE PÂTÉ WITH TOAST	11€
PLATE OF IBERIAN HAM PATA NEGRA	24€
BONELESS CHICKEN WINGS WITH TERIYAKI SAUCE	8€ / 4 UND
CROQUETTES (HAM OR MUSHROOMS)	8€ / 4 UND
FROMAGER DES CLARINES AU FOUR	12€
MEAT BROCHETTE OF GIRELLA AND PORC	3.5€ / 1 UND

SALADS

SALAD WITH VARIETY OF CHEESES FROM THE PALLARS	15€
TOMATO SALAD FROM THE GARDEN WITH BURRATA OR TUNA BELLY	15€
VEGAN SALAD	11€

STARTERS

MAC AND CHEESE PALLARS STYLE	15€
MUSHROOM (SEPS) RISOTTO	16€
OCTOPUS WITH POTATOES PARMENTIER	19€
MARINATED SALMON TARTAR WITH AVOCADO AND FISH ROE	14€
TUNA TATAKI	16€
BREAD BAO WITH OXTAIL	10€/2UND

CARPACCIO

EGGPLANT AND COURGETTE WITH BURRATA AND ROCKET SALAD	15€
COD WITH TOMATO PULP	16€
FRIESIAN BEEF WITH FOIE SHAVING	19€

MEATS

CLASSIC HAMBURGER	15€
LAMBCHOPS	22€
BEEF ENTRECÔTE (300 GMS)	20€
BEEF FILET	27€
T-BONE AGED	60€/KG
DUCK MAGRET WITH SAUCE. (RASPBERRY OR MUSHROOMS (SEPS))	24€
DUCK LIVER "FOIE" COOKED IN APPLE AND PORTO	27€

TRADITIONAL DISHES

PIG TROTTERS STUFFED WITH DUCK CONFIT	22€
WILD BOAR STEW	16€
LAMB MEDALLION "PALPICE" WITH MUSHROOMS	22€

FISH

RIVER TROUT WITH NUT AND RAISIN SAUCE	15€
COD IN PIL-PIL SAUCE WITH BLACK GARLIC	20€
SELECTION OF FRESH FISH DEPENDING ON MARKET AVAILABILITY	

DESSERT

STRAWBERRY SOUP WITH ICE CREAM	7€
FOAM OF CRÈME CATALAN WITH ICE CREAM AND LEMON GELEE	7€
TART TATINE	7.5€
CHOCOLAT COULANT (10 MIN)	7.5€
BASQUE CHEESECAKE	7€



A GRIGNOTER

COCA DE VIDRE(PAIN FIN ET CROUSTILLANT, À LA MIE AÉRÉE) ET TOMATE	4€
TARTINES GRILLÉES ET PÂTÉ MAISON	11€
ASSIETTE DE JAMBON DE BELLOTA	24€
CROQUETTES AU JAMBON PANÉES, AUX CHAMPIGNONS	8€ /4 UND
AILES DE POULET "SANS EFFORT", SAUCE TERIYAKI	8€ /4 UND
FROMAGER DES CLARINES AU FOUR	12€
BROCHETTE DE GIRELLA ET LARD	3.5€/1 UND

SALADES

SALADE AU FROMAGE DE LA RÉGION	15€
TOMATES DU JARDIN, ACCOMPAGNÉE DE BURRATA OU DE VENTRÈCHE	15€
SALADE VEGAN	11€

ENTRÉES

MAC AND CHEESE DU PAYS	15€
RISOTTO AUX CÈPES	16€
POULPE ET SON PARMENTIER DE POMMES DE TERR	19€
TARTARE DE SAUMON MARINÉ, AVOCAT ET ŒUF DE POISSON	14€
TATAKI DE THON	16€
BUNS (PAIN VAPEUR) À LA QUEUE DE BOEUF 2UND	10€

CARPACCIO

CARPACCIO D'AUBERGINES ACCOMPAGNÉ DE BURRATA ET DE ROQUETTE	15€
CARPACCIO DE MORUE SUR UN LIT DE TOMATE	16€
CARPACCIO DE BŒUF (RACE FRISONNE) AUX COPEAUX DE FOIE GRAS	19€

VIANDES

HAMBURGER CLASSIQUE	15€
CÔTELETTES D'AGNEAU	22€
ENTRECÔTE DE VEAU DES PYRÉNÉES (300GR)	20€
FILET DE BOEUF	27€
CÔTE DE BŒUF MATURÉE	60€/KG
MAGRET DE CANARD	24€
(SAUCE:FRAMBOISES OU CÈPES)	
FOIE GRAS FRAIS POÊLÉ SUR UN LIT DE POMMES FRUITS AU PORTO	27€

LAS TRADICIONES

PIEDS DE PORC ET CONFIT DE CANARD	22€
CIVET DE SANGLIER	16€
PALPIS D'AGNEAU (GIGOT CUIT AU FOUR) ACCOMPAGNÉ DE CHAMPIGNONS	22€

POISSONS

TRUITE DE RIVIÈRE SAUCE AUX AMANDES	15€
MORUE PIL-PIL ET AIL NOIR	20€
GRAND CHOIX DE POISSONS DU JOUR	

DESSERTS

SOUPE DE FRAISES ET GLACE	7€
ESPUMA DE CRÈME CATALANE, GLACE ET GELÉE DE CITRON	7€
TARTE TATIN	7.5€
COULANT AU CHOCOLAT (10MN)	7.5€
GÂTEAU AU FROMAGE	7€