



----- MENÚ DEL DÍA -----

**PRIMEROS PLATOS**

Entremés  
Ensalada de cabra con cebolla  
caramelizada y frutos secos  
Ensalada de la casa  
Gazpacho con picadillo  
Esqueixada de bacalao con  
tostas melvas (+3€)  
Olla Aranesa  
Crema de calabacín  
Cazuela de fideos mar y  
montaña  
Berenjenas a la parmesana  
Canelones de "carn d'olla"  
Pasta del Día

**SEGUNDOS PLATOS**

Paella mixta (min.2pax) (+3€)  
Ternasco al horno (+4€)  
Carrilada de cerdo en salsa  
Rabo de toro al toque de  
chocolate (+4€)  
Lomo de cerdo al grill  
Bistec de ternera al grill  
Longaniza al grill  
Costillas de cordero (+4€)  
Dorada al grill (+3€)  
Salmón al grill (+3€)  
Trucha a la espalda  
Pollo al grill  
Conejo al grill

**PAN Y VINO INCLUIDO**

**POSTRE O CAFÉ**

**16 €**



----- MENÚ DE MONTAÑA -----

**PRIMEROS PLATOS**

Olla Aranesa tradicional con  
pelota

Gazpacho con tartar de Salmon

Ensalada con vinagreta de  
mango y láminas de jamón de  
pato

**SEGUNDOS PLATOS**

Paella de confit de pato y  
mollejas (min. 2 pax)

Chuletón Vaca rubia con patatas  
“al caliu” y pimientos del padrón

Confit de pato con mermelada de  
naranja y miel acompañado de  
graten de patatas

Magret de pato napado con  
reducción de frutas del bosque y  
parmentier

Lomo de bacalao de Islandia  
confitado a baja temperatura  
sobre guisado de manitas y callos

**POSTRES**

“Pescajus” relleno de compota de manzana y crema.

Brownie sobre crema inglesa

Trio de sorbetes

Tarta tatine acompañado con helado de vainilla

Crema catalán acompañada con carquiñolis

**25 €**



----- MENU DU JOUR -----

**PREMIERS PLATS**

Hors d'œuvre  
Salade de chèvre aux oignons  
caramélisés et fruits secs  
Salade maison  
Gaspacho avec picadillo  
"Esqueixada" de morue aux  
melvas grillés (+ 3 €)  
Garbure aranais  
Crème de courgettes  
Casserole de nouilles de mer  
et de montagne  
Aubergines parmigiana  
Cannellonis au "carn d'olla"  
Macaroni à la bolognaise  
Ravioli à la sauce 4 fromages

**DEUXIÈME COURS**

Paella mixte (min.2pax) (+3€)  
Agneau au four (+ 4 €)  
Carrilada de porc en sauce  
Queue de boeuf avec une  
touche de chocolat (+ 4 €)  
Filet de porc grillé  
Steak de boeuf grillé  
Saucisse grillée  
Côtes d'agneau (+ 4 €)  
Dorade grillée (+ 3 €)  
Saumon grillé (+ 3 €)  
Truite aux dos  
Poulet grillé  
Lapin grillé

**PAIN ET VIN INCLUS**

**DESSERT OU CAFÉ**

**16 €**



----- MENU DE MONTAGNE -----

**PREMIERS PLATS**

Paëlla de confit de canard et  
ris de veau

Olla aranesa – Garbure avec  
viande

Gaspacho avec tartare de  
saumon

Salade à la vinaigrette de  
mangue avec tranches de  
jambon de canard

**SECOND COURS**

Steak de vache blonde aux  
pommes de terre "al caliu" et  
poivrons du "padrón"

Confit du canard à la  
marmelade d'orange et au  
miel accompagné d'un gratin  
de pommes de terre

Magret de canard Napa avec  
réduction de baies et  
parmentier

Filet de cabillaud islandais au  
confit à basse température au  
trotteur et ragoût de tripes

**DESSERTS**

"Pescajus" farci de compote de pommes et de crème.

Crème anglaise au brownie sobre

Trio de sorbet

Gâteau tatine accompagné de glace à la vanille

Crème catalane accompagnée de carquiñolis

**25 €**