

CARTA CON DETALLE : 14 alérgenos alimentarios

Normativa 1169/2011 – ley de Información Alimentaria (Alérgenos)

Gaspatxo fet de casa / Gazpacho casero 1 - 9

Faves a la Catalana amb Botifarra negra / Habas a la Catalana con Butifarra negra 1 - 4

Tartar de Tonyina amb Mango i Soja / Tartar de Atún con Mango y Soja 1 - 7 - 8 - 11

Amanida d' Alvocat , Tomàquet Cherry , Pipes, Sésam y Formatge fresc 6 - 8 - 10 - 11 - 13
amb Vinagreta de mostassa, mel i soja

Ensalada de Aguacate, Tomate Cherry , Pipas, Sésamo y Queso fresco
con Vinagreta de mostaza, miel y soja

Canelons fets de casa / Canelones caseros 1 - 5 - 13

Espaguetis amb Carreretes, Trompetes de la Mort i Parmesà 1 - 5- 13

Espaguetis con Senderuelas, Trompetas Negras y Parmesano

Risotto de Ceps locals / Risotto de Boletus locales 4 - 10 - 13

Sopa de Ceba / Sopa de Cebolla 4 -5 - 10 - 13

Llobarro fresc a l' Orió fet a la brasa / Lubina fresca al Orió hecha a la brasa 7 - 10

Broqueta de Botifarres amb seques / Brocheta de Butifarras con Alubias salteadas 1

Peus de Porc guisats amb seques / Manitas de Cerdo guisadas con Alubias 2 - 4 - 13

Entrecot de Vedella ECO a la brasa / Entrecot de Ternera ECO a la brasa

Confit d'Ànec amb Compota de Poma / Confit de Pato con Compota de Manzana 10 - 13

Cruixent de Cua de Bou al vi Negre / Crujiente de Rabo de Buey al vino Tinto 1 - 4 - 5 - 10

Melós de Vedella ECO i salsa de Ceps / Meloso de Ternera ECO y salsa de Boletus 1 - 4 - 10 - 13

Cabrit de Llet de Taüll cuit a baixa Temperatura i Rostit,
acompanyat amb Verdurettes i Patata Confitada 1 - 4 - 10

Cabrillo Lechal de Taüll cocinado a baja Temperatura y Horneado,
acompañado con Verduritas y Patata Confitada

Postres

Sopa freda de Pinya amb Gelat de Gerds / Sopa fría de Piña con Helado de Frambuesa 1 - 5 - 13

Gelat de Xocolata Belga / Gelat de Gerds / Xarrup de Llimona 1 - 5 - 13

Helado de Chocolate Belga / Helado de Frambuesa / Sorbete de Limón

Flam de Cafè amb Crema de Baileys / Flan de Café con Crema de Baileys 1 - 2 - 5 - 13

Pastís de Formatge i coulis de Fruits V. / Pastel de Queso y coulis de Frutos R. 1 - 5 - 13

Mel i Mató amb Nous / Requesón con Miel y Nueces 2 - 13

Pannacotta amb Coulis de Maduixes de Llesp 13

Pannacotta con Coulis de Fresas de Llesp

Crema de Iogurt Artesà / Crema de Yogur Artesano 13

Cremós de Xocolata amb pa, oli d'oliva i sal 1 - 5 - 13

Cremoso de Chocolate con pan, aceite de oliva y sal

Gelat cremós de Vainilla acabat de fer i acompanyat amb Brownie 5 - 13

Helado cremoso de Vainilla recién hecho y acompañado de Brownie

14 alérgenos alimentarios

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| 1 Cereales con gluten | 2 Frutos de cáscara |
| 3 Crustáceos | 4 Apio |
| 5 Huevos | 6 Mostaza |
| 7 Pescado | 8 Granos de sésamo |
| 9 Cacahuets | 10 Sulfitos / Dióxido de azufre |
| 11 Soja | 12 Altramucos |
| 13 Leche | 14 Moluscos |