CARTA

ENTRANTES

CAZOLETA DE PROVOLONE CON MIEL Y ORÉGANO
VERDURAS A LA BRASA CON SALSA ROMESCO
"TRINXAT" DE LA CERDANYA CON CANSALADA Y BUTIFARRA NEGRA
"ESCUDELLA" SOPA MEZCLADA CON PASTA "GALETS"
ENSALADA VERDE DEL HUERTO
CANELÓN XL DE MARISCO GRATINADO
ENSALADA DE BURRATA CON RÚCULA, CANÓNIGOS, CHERRY Y ACEITE DE ALBAHACA
FOIE MICUIT DE PATO CON MANZANA CARAMELIZADA Y TOSTADAS (Supl. 3€)
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 80gr. CORTADO A MANO CON TOSTADA DE CHAPATA CON TOMATE (Supl.12€)
HUEVO POCHÊ SOBRE PARMENTIER DE BONIATO Y CRUJIENTE DE PAPADA IBÉRICA
TARTAR DE ATÚN "BLUEFIN" Y MAYONESA DE WASABI Y YUZU (Supl.3€)

PRINCIPALES

ARROZ DE MONTAÑA DEL XALET DEL GOLF (Min.2 personas)
ESTOFADO DE TERNERA CON SETAS
BUTIFARRA DE LA CERDANYA A LA PARRILLA CON JUDÍAS BLANCAS
CRUJIENTE DE PIES DE CERDO CON NABOS DE CERDANYA
Y MINI VERDURITAS (Temporada)
ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA CON GUARNICIÓN (Supl. 6€)
MAGRET DE PATO AL AGRIDULCE CON PURÉ DE PATATAS (Supl. 4€)
CORDERO DE ORGANYÁ A LA BRASA CON PATATAS AL «CALIU» (Supl. 4€)
RODABALLO AL HORNO CON PATATA PANADERA (Supl. 9€)
FALSO RISOTTO DE COLIFLOR CON PULPO A LA BRASA
Y KUMCUATS CONFITADOS CON CITRONELA
BACALAO A BAJA TEMPERATURA, RATAFIA, PASAS, PIÑONES
Y ESPUMA DE PATATA TRUFADA

POSTRES

FLAN DE LA CASA CON NATA
CREMA CATALANA
TARTA DE QUESO CREMOSO (Supl. 2€)
«TARTA TATIN» DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA (Supl. 3€)
"COULANT" DE CHOCOLATE CON HELADO DE LECHE MERENGADA
(Opción sin Gluten) (Supl.2€)
HELADOS VARIADOS (LIMÓN, CHOCOLATE,VAINILLA O LECHE MERENGADA)
FRUTA DEL TIEMPO

PRECIO 36€ / MEDIO MENÚ 23€

(INCLUIDO PAN Y AGUA)

XG

CARTA

ENTRANTS

CASSOLETA DE PROVOLONE AMB MEL I ORENGA
VERDURES A LA BRASA AMB SALSA ROMESCO
TRINXAT DE CERDANYA AMB CANSALADA I BOTIFARRA NEGRA
ESCUDELLA BARREJADA AMB GALETS
AMANIDA VERDA DE L´HORT
CANELÓ XL DE MARISC GRATINAT
AMANIDA DE BURRATA AMB RÚCULA, CANONGES, XERRI I OLI D´ALFÀBREGA
FOIE MICUIT D'ÀNEC AMB POMA CARAMELITZADA I TORRADETES (Supl. 3€)
PERNIL IBÈRIC D´AGLÀ 80gr. TALLAT A MÀ AMB TORRADA DE XAPATA AMB TOMÀQUET (Supl. 12€)
OU POCHÊ SOBRE PARMENTIER DE MONIATO I CRUIXENT DE PAPADA IBÈRICA
TARTAR DE TONYINA "BLUEFIN" I MAIONESA DE WASABI I YUZU (Supl. 3€)

PRINCIPALS

ARRÒS DE MUNTANYA DEL XALET DEL GOLF (Min.2 persones)
ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS
BOTIFARRA DE LA CERDANYA A LA GRAELLA AMB MONGETES SEQUES
CRUIXENT DE PEUS DE PORC AMB NAPS DE CERDANYA
I MINI VERDURETES (Temporada)
ENTRECOT DE VEDELLA A LA BRASA AMB GUARNICIÓ (Supl. 6€)
MAGRET D'ÀNEC A L'AGREDOLÇ AMB PURÉ DE TRUMFES (Supl. 4€)
XAI D'ORGANYÀ A LA BRASA AMB PATATA AL CALIU (Supl. 4€)
TURBOT AL FORN AMB PATATA PANADERA (Supl. 9€)
FALS RISOTTO DE COLIFLOR AMB POP A LA BRASA
I KUMCUATS CONFITATS AMB CITRONEL.LA
BACALLÀ A BAIXA TEMPERATURA, RATAFIA, PANSES, PINYONS
I ESCUMA DE PATATA TRUFADA

POSTRES

FLAM DE LA CASA AMB NATA
CREMA CATALANA
PASTÍS DE FORMATGE CREMÓS (Supl. 2€)
«TARTA TATIN» DE POMA AMB GELAT DE VAINILLA (Supl. 3€)
COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE LLET MERENGADA
(Opció sense Gluten) (Supl.2€)
GELATS VARIATS (LLIMONA, XOCOLATA, VAINILLA O LLET MERENGADA)
FRUITA DEL TEMPS

PREU MENÚ 36€ (Mig Menú 23€)

(INCLÒS PA I AIGUA)

XG

MENU

STARTERS

PROVOLONE BOWL WITH HONEY AND OREGANO
GRILLED VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE
"TRINXAT DE CERDANYA" WITH BACON AND BLACK SAUSAGE
"ESCUDELLA BARREJADA" MIXED SOUP WITH PASTA "GALETS"
GARDEN GREEN SALAD
XL SEAFOOD CANNELLONI GRATIN
BURRATA SALAD WITH ROCKET, LAMB'S LETTUCE, CHERRY TOMATO AND BASIL OIL
DUCK MICUIT FOIE WITH CARAMELIZED APPLE AND TOASTS (Suppl. €3)
HAND-CUT IBERIAN ACORN HAM 80gr. WITH CIABATTA TOAST WITH TOMATO (Suppl.12€)
POCHÊ EGG ON SWEET POTATO PARMENTIER AND CRISPY IBERIAN PORK JOWL
"BLUEFIN" TUNA TARTAR WITH WASABI AND YUZU MAYONNAISE (Suppl.3€)

MAIN

"XALET DEL GOLF" MOUNTAIN RICE (Min.2 people)
BEEF STEW WITH MUSHROOMS
LA CERDAÑA'S GRILLED SAUSAGE WITH WHITE BEANS
CRISPY PORK'S FEET WITH BROWN TURNIP AND MINI VEGETABLES (Seasonal)
GRILLED BEEF "ENTRECOT" WITH GARNISH (Suppl. €6)
SWEET AND SOUR DUCK "MAGRET" WITH MASHED POTATOES (Suppl. €4)
ORGANYÁ'S GRILLED LAMB WITH BAKED POTATOES (Suppl. €4)
BAKED BRILL WITH BAKED POTATO (Suppl. €9)
FALSE CAULIFLOWER RISOTTO WITH GRILLED OCTOPUS
AND CANDIED KUMKUATS WITH CITRONELLA
LOW TEMPERATURE COD, RATAFIA, RAISINS, PINE NUTS
AND TRUFFLED POTATO FOAM

DESSERTS

HOMEMADE FLAN WITH CREAM
CATALAN CREAM
CREAMY CHEESE CAKE (Suppl. €2)
APPLE "TART TATIN" WITH VANILLA ICE CREAM (Suppl. €3)
CHOCOLATE "COULANT" WITH MERENGADO MILK ICE CREAM
(Gluten-free option) (Suppl.2€)
VARIED ICE CREAM (LEMON, CHOCOLATE, VANILLA OR MERINGUE MILK)
SEASONAL FRUIT

PRICE MENU €36 / HALF MENU €23

(INCLUDING BREAD AND WATER)

XG

CARTE

ENTRÉES

BOL PROVOLONE AU MIEL ET ORIGAN
LÉGUMES GRILLÉS À LA SAUCE “ROMESCO”
“TRINXAT” DE LA CERDAGNE AVEC LARD ET SAUCISSE NOIRE
SOUPE “ESCUDELLA” MÉLANGÉE AVEC DES PÂTES “GALETS”
SALADE VERTE DU POTAGER
CANNELLONI XL DE FRUITS DE MER GRATINÉS
SALADE DE BURRATA À LA ROQUETTE, MÂCHE, TOMATE CERISE ET HUILE DE BASILIC
FOIE DE CANARD MICUIT AUX POMMES CARAMÉLISÉES ET TOASTS (Suppl. 3€)
JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND 80gr. COUPÉ À LA MAIN AVEC TOAST DE CHAPATA À LA TOMATE (Supp.12€)
OEUF POCHÊ SUR PARMENTIER DE PATATE DOUCE ET CROUSTILLANT DE JOUE BASSE IBÉRIQUE
TARTARE DE THON “BLUE FIN” ET MAYONNAISE WASABI ET YUZU (Suppl.3€)

PRINCIPAUX

RIZ DE MONTAGNE DU “XALET DEL GOLF” (Min.2 personnes)
RAGOÛT DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS
SAUCISSE GRILLÉE DE LA CERDAGNE AUX HARICOTS BLANCS
PIED DE PORC CROUSTILLANT AU NAVET BRUN ET MINI LÉGUMES (Saison)
ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE AVEC GARNITURE (Supp. 6 €)
MAGRET DE CANARD AIGRÉ-DOUCE AVEC PURÉE POMME DE TERRE (Suppl. 4€)
AGNEAU D’ORGANYÀ GRILLÉ AUX POMMES DE TERRE AU «CALIU» (Suppl. 4€)
TURBOT AU FOUR AVEC POMME DE TERRE AU FOUR (Suppl. 9€)
FAUX RISOTTO DE CHOU-FLEUR AU POULPE GRILLÉ
ET KUMCUATS CONFITS À LA CITRONNELLE
MORUE A BASSE TEMPÉRATURE, RATAFIA, RAISINS SECS, PIGNONS
ET MOUSSE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE

DESSERTS

FLAN DE LA MAISON A LA CREME
CRÈME CATALANE
GÂTEAU AU FROMAGE CRÉMEUX (Suppl. 2€)
TARTE TATIN AUX POMMES ET GLACE VANILLE (Suppl. 3€)
COULANT DE CHOCOLAT AVEC GLACE AU LAIT DE MERINGUE
(Option s/Gluten) (Suppl.2€)
GLACES VARIÉES (LAIT CITRON, CHOCOLAT, VANILLE OU MÉRIGÉ)
FRUIT DE SAISON

PRIX MENU 36€ / DEMI-MENU 23€

(PAIN ET EAU INCLUS)

XG