

CARTA

ENTRANTES

ENSALADA DE ALCACHOFAS CON MATÓ Y VIRUTAS DE JAMÓN

CROQUETAS DE GAMBA (4 unidades)

VERDURAS A LA BRASA CON SALSA ROMESCO

VICHYSSEOISE DE CALABAZA, PUERRO CON TABULÉ DE MELOCOTÓN Y MARIA LUISA

“TRINXAT” DE LA CERDANYA CON CANSALADA CRUJIENTE Y BUTIFARRA NEGRA

TARTAR DE ATÚN “BLUEFIN” Y MAYONESA DE WASABI (Supl.4€)

HUEVO POCHÉ ECOLÓGICO CON CREMA DE MAIZ, CHIPOTLE, CRUJIENTE DE JAMÓN Y

VIRUTAS DE QUESO DE MAHÓN (Supl.3€)

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100gr. CON TOSTADA DE CHAPATA CON TOMATE (Supl.16€)

CARPACCIO DE GAMBA CON EMULSIÓN DE AJO NEGRO Y LECHE DE TIGRE (Supl.4€)

FOIE MICUIT DE PATO CON MANZANA CARAMELIZADA Y TOSTADAS (Supl. 4€)

CANELÓN DE PATO CON BECHAMEL DE CHEDDAR Y AJI AMARILLO

PIZARRA DE CAMEMBERT REBOZADO CON MERMELADA DE FRUTOS

PRINCIPALES

ARROZ DE CARRILLERA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA CON “ROSSINYOLS”

Y RATAFÍA

BUTIFARRA DE LA CERDANYA A LA PARRILLA CON JUDÍAS BLANCAS

SECRETO IBÉRICO LACADO CON GUARNICIÓN

CORDERO DE ORGANYÁ A LA BRASA CON PATATAS AL “CALIU” (Supl. 6€)

BACALAO A BAJA TEMPERATURA, ESPUMA DE PATATA TRUFADA Y SALSA DE ALBAHACA Y

CHIPS DE PIEL DE BACALAO

MAGRET DE PATO A LA PARRILLA AL AGRIDULCE CON PURÉ DE PATATAS (Supl. 4€)

FILETE DE TERNERA A LA BRASA CON SALSA DE PIMIENTA VERDE (Supl. 10€)

SUPREMA DE LUBINA AL PAPILOT CON VERDURAS DE TEMPORADA (Supl. 3€)

CHIPIRONES A LA ANDALUZA

POSTRES

FLAN DE LA CASA CON NATA

CREMA CATALANA

TARTA DE QUESO CREMOSO (Supl. 3€)

«TARTA TATIN» DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA (Supl. 3€)

“COULANT” DE CHOCOLATE BLANCO CON PISTACHO Y HELADO DE STRUDEL (Supl. 3€)

LEMON PIE DECONSTRUIDO

HELADOS VARIADOS (LIMÓN, CHOCOLATE, VAINILLA O LECHE MERENGADA)

FRUTA DEL TIEMPO

PRECIO 39€ / MEDIO MENÚ 25€

(INCLUIDO PAN Y AGUA)

XG

CARTA

ENTRANTS

AMANIDA DE CARXOFES AMB MATÓ I ENCENALLS DE PERNIL
CROQUETES DE GAMBA (4 unitats)

VERDURES A LA GRAELLA AMB SALSÀ ROMESCO

VICHYSSEOISE DE CARBASSA, PORRO AMB TABULÉ DE PRÉSSEC I MARIA LLUÏSA
TRINXAT DE Cerdanya amb cruixent de papada i botifarra negra
TARTAR DE TONYINA "BLUE FIN" I MAIONESA DE WASABI (Supl. 4€)

OU POCHE ECOLÒGIC AMB CREMA DE BLAT DE MORO, CHIPOTLE, CRUIXENT DE
PERNIL I ENCENALLS DE FORMATGE DE MAHÓ (Supl. 3€)

PERNIL IBÈRIC DE GLÀ 100 GR. AMB PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET (Supl. 16€)

CARPACCIO DE GAMBA AMB EMULSIÓ D'ALL NEGRE I LLET DE TIGRE (Supl. 4€)

FOIE MICUIT D'ÀNEC AMB POMA CAMELITZADA I TORRADETES (Supl. 4€)

CANELÓ D'ÀNEC AMB BEIXAMEL DE CHEDDAR I AJI GROC

PISSARRA DE CAMEBERT ARREBOSSAT AMB MELMELADA DE FRUITS

PRINCIPALS

ARRÒS DE GALTA DE VEDELLA A BAIXA TEMPERATURA AMB ROSSINYOLS I RATAFIA
BOTIFARRA DE LA CERDANYA A LA GRAELLA AMB MONGETES SEQUES
SECRET IBÈRIC LACAT AMB GUARNICIÓ

XAI D'ORGANYÀ A LA GRAELLA AMB PATATA AL CALIU (Supl. 6€)

BACALLÀ A BAIXA TEMPERATURA, ESCUMA DE PATATA TRUFADA AMB SALSÀ
D'ALFÀBREGA I XIPS DE PELL DE BACALLÀ

MAGRET D'ÀNEC A LA GRAELLA A L'AGREDOLÇ AMB PURÉ DE TRUMFES (Supl. 4€)

FILET DE VEDELLA A LA GRAELLA AMB SALSÀ DE PEBRE VERD (Supl. 10€)

SUPREMA DE LLOBARRO AL PAPILOT AMB VERDURES DE TEMPORADA (Supl. 3€)

XIPIRONS A L'ANDALUSA

POSTRES

FLAM DE LA CASA AMB NATA

CREMA CATALANA

PASTÍS DE FORMATGE CREMÓS (Supl. 3€)

«TARTA TATIN» DE POMA AMB GELAT DE VAINILLA (Supl. 3€)

"COULANT" DE XOCOLATA BLANCA AMB FESTUCS I GELAT DE STRUDEL (Supl. 3€)

LEMON PIE DECONSTITUIT

FRUITA DEL TEMPS

GELATS VARIATS (LLIMONA, XOCOLATA O VAINILLA)

PREU 39€ / MIG MENÚ 25€

(INCLÒS PA I AIGUA)

XG

SUGGERIMENTS DEL XEF

- PATATES D' OLOT FARCIDES DE CARN
- CECINA DE LEÓN 12 MESOS DE CURACIÓ (SUPL. 4€)
- SEITONS DE SANTOÑA, CANTABRIA
- SALMÓ FUMAT AMB SALSÀ TÀRTARA I TORRADETES (SUPL. 4€)
- ESCALOPA DE VEDELLA XALET DEL GOLF, AMB TARTUFO I OU FREGIT (SUPL. 4€)
- STEAK TARTAR AMB MAIONESA DE MOSTASSA I PATATES FREGIDES (SUPL. 6€)
- ANXOVES AMB PA DE COCA
- "MEL I MATÓ" DEL CADÍ AMB ANOUS

XG

SUGERENCIAS DEL CHEF

- PATATAS DE OLOT RELLENAS DE CARNE
- CECINA DE LEÓN 12 MESES DE CURACIÓN (SUPL. 4€)
- BOQUERONES DE SANTOÑA, CANTABRIA
- SALMÓN AHUMADO CON SALSÀ TÀRTARA Y TOSTADITAS (SUPL. 4€)
- ESCALOPA DE TERNERA XALET DEL GOLF, CON TARTUFO Y HUEVO FRITO (SUPL. 4€)
- STEAK TARTAR CON MAYONESA DE MOSTAZA Y PATATAS FRITAS (SUPL. 6€)
- ANCHOAS CON PAN DE COCA
- "MEL I MATÓ" DEL CADÍ CON NUECES

XG

MENÚ INFANTIL

PLATOS A ESCOGER

CALDO DE ESCUDELLA CON GALETS
MACARRONES BOLOÑESA
FINGERS DE POLLO CON PATATAS FRITAS
FINGERS DE PESCADO CON PATATAS FRITAS
HAMBURGUESA CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS FRITAS
PIZZA MARGARITA
LOMO CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS FRITAS

POSTRES

YOGUR
FLAN DE LA CASA CON NATA
FRUTA DEL TIEMPO
HELADOS (LIMÓN, CHOCOLATE O VAINILLA)

PRECIO 23 €

2 PLATOS (INCLUIDO PAN, AGUA O REFRESCO)
*NO SE PUEDE COMPARTIR
1 PLATO 18€ (INCLUIDO PAN, AGUA O REFRESCO)

XG

MENÚ INFANTIL

PLATS A ESCOLLIR

SOPA D'ESCUDELLA AMB GALETS
MACARRONS BOLONYESA
FINGERS DE POLLASTRE AMB PATATES FREGIDES
FINGERS DE PEIX AMB PATATES FREGIDES
HAMBURGUESA AMB OUS FREGITS I PATATES FREGIDES
PIZZA MARGARITA
LLOM AMB OUS FREGITS I PATATES FREGIDES

POSTRES

IOGURT
FLAM DE LA CASA AMB NATA
FRUITA DEL TEMPS
GELATS (LLIMONA, XOCOLATA O VAINILLA)

PREU 23 €

2 PLATS (INCLÒS PA, AIGUA O REFRESC)

*NO ES POT COMPARTIR

1 PLAT 18€ (INCLÒS PA, AIGUA O REFRESC)

XG

MENU

STARTERS

- ARTICHOKE SALAD WITH MATO CHEESE AND HAM CHIPS
SHRIMP CROQUETTES (4 UNITS)
GRILLED VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE
VICHYSOISE OF PUMPKIN, LEEK WITH TABULÉ PEACH AND MARIA LUISA
"TRINXAT DE Cerdanya" WITH BACON AND BLACK SAUSAGE
"BLUEFIN" TUNA TARTAR WITH WASABI MAYONNAISE (SUPPL.4€)
ORGANIC POACHED EGG WITH CREAM OF CORN, CHIPOTLE, HAM CRISPY AND
MAHÓN CHEESE CHIPS (SUPPL.3€)
IBERIAN ACORN HAM 100GR. WITH CIABATTA TOAST WITH TOMATO (SUPPL.16€)
SHRIMP CARPACCIO WITH BLACK GARLIC EMULSION AND TIGER MILK (SUPPL.4€)
DUCK MICUIT FOIE WITH CARAMELIZED APPLE AND TOASTS (SUPPL. 4€)
DUCK CANNELLONI WITH CHEDDAR BECHAMEL AND YELLOW AJI
CAMEMBERT WITH FRUIT JAM

MAIN

- LOW-TEMPERATURE BEEF CHEEK RICE WITH ROSINYOLS AND RATAFIA
LA CERDAÑA'S GRILLED SAUSAGE WITH WHITE BEANS
LACQUERED IBERIAN PORK WITH GARNISH
YOUNG GOAT D'ORGANYÀ GRILLED WITH POTATOES "CALIU" (Suppl. 6€)
LOW TEMPERATURE COD, TRUFFLED POTATO FOAM, BASIL SAUCE AND COD SKIN CHIPS
SWEET AND SOUR DUCK BREAST WITH MASHED POTATOES (Suppl. 4€)
GRILLED VEAL STEAK WITH GREEN PEPPER SAUCE (Suppl. 10€)
PAILLOT SUPREME SEA BASS WITH SEASONAL VEGETABLES (Suppl. 3€)
SQUID "A LA ANDALUZA"

DESSERTS

- HOMEMADE CUSTARD WITH CREAM
CATALAN CREAM
CREAMY CHEESE CAKE (Suppl. 3€)
APPLE "TART TATIN" WITH VANILLA ICE CREAM (Suppl. 3€)
WHITE CHOCOLATE COULANT WITH PISTACHIOS AND STRUDEL ICE CREAM (Suppl.3€)
LEMON PIE DECONSTRUCTED
VARIED ICE CREAM (LEMON, CHOCOLATE OR VANILLA)
SEASONAL FRUIT

PRICE MENU €39 / HALF MENU €25

(BREAD AND WATER INCLUDED)

XG

CARTE

ENTRÉES

SALADE D'ARTICHAUT AU FROMAGE "MATÓ" ET COPEAUX DE JAMBON

CROQUETTES DE CREVETTES (4 unités)

LÉGUMES GRILLÉS À LA SAUCE "ROMESCO"

VICHYSOISE DE COURGE, POIREAU AUX TABULÉ PÊCHES ET MARIE-LOUISE

"TRINXAT" DE LA CERDAGNE AVEC LARD ET SAUCISSE NOIRE

TARTARE DE THON "BLUE FIN" ET MAYONNAISE WASABI (Suppl.4€)

OEUF POCHÉ BIO AVEC CRÈME DE MAÏS, CHIPOTLE, CROUSTILLANT DE JAMBON ET

COPEAUX DE FROMAGE DE MAHÓN (Suppl.3€)

JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND 100gr. AVEC TOAST DE CHAPATA À LA TOMATE (Suppl.16€)

CARPACCIO DE CREVETTES AVEC ÉMULSION D'AIL NOIR ET LAIT DE TIGRE (Suppl.4€)

FOIE DE CANARD MICUIT AUX POMMES CARAMÉLISÉES ET TOASTS (Suppl. 4€)

CANNELLONI DE CANARD AVEC BECHAMEL DE CHEDDAR ET AJI JAUNE

CAMEMBERT AVEC CONFITURE DE FRUITS

PRINCIPAUX

RIZ DE LA GUEULE DE VEAU À BASSE TEMPÉRATURE AVEC ROSSINYOLS ET RATAFIA

SAUCISSE GRILLÉE DE LA CERDAGNE AUX HARICOTS BLANCS

SECRET IBÉRIQUE LAQUÉ AVEC GARNITURE

AGNEAU D'ORGANYÀ GRILLÉ AUX POMMES DE TERRE AU «CALIU» (Suppl. 6€)

MORUE A BASSE TEMPÉRATURE, MOUSSE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE, SAUCE AU

BASILIC ET CHIPS DE PEAU DE MORUE

MAGRET DE CANARD AIGRÉ-DOUCE AVEC PURÉE POMME DE TERRE (Suppl. 4€)

FILET DE BŒUF GRILLÉ ET SAUCE AU POIVRE VERT (Suppl. 10 €)

SUPRÊME DE BAR AU PAILLOT AVEC LÉGUMES DE SAISON (Suppl. 3€)

ENCORNETS À LA "ANDALUZA"

DESSERTS

FLAN DE LA MAISON A LA CREME

CRÈME CATALANE

GÂTEAU AU FROMAGE CRÉMEUX (Suppl. 3€)

TARTE TATIN AUX POMMES ET GLACE VANILLE (Suppl. 3€)

COULANT DE CHOCOLAT BLANC AVEC PISTACHES ET GLACE AU STRUDEL (Suppl.3€)

LEMON PIE DÉCONSTRUIT

GLACES VARIÉES (LAIT CITRON, CHOCOLAT OU VANILLE)

FRUIT DE SAISON

PRIX MENU 39€ / DEMI-MENU 25€

(PAIN ET EAU INCLUS)

XG

CHEF'S SUGGESTIONS

- OLOT POTATOES STUFFED WITH MEAT
- LEÓN DRIED MEAT "CECINA" 12 MONTHS CURED (SUPPL. €4)
- ANCHOVES IN VINEGAR FROM SANTOÑA, CANTABRIA
- SMOKED SALMON WITH TARTAR SAUCE AND TOASTS (SUPPL. €4)
- XALET DEL GOLF VEAL ESCALOPE, WITH TRUFFLE AND FRIED EGG (SUPPL. €3)
- STEAK TARTARE WITH MUSTARD MAYONNAISE WITH CHIPS (SUPPL. €6)
- ANCHOVIES WITH COCA BREAD
- CADÍ "MEL I MATÓ" HONEY AND CURD CHEESE WITH NUTS

XG

SUGGESTIONS DU CHEF

- POMMES DE TERRE D'OLOT FARÇIES DE VIANDE
- VIANDE SÉCHÉE "CECINA" DE LEÓN DE 12 MOIS (SUPPL. 4 €)
- ANCHOIS AU VINAIGRE DE SANTOÑA, CANTABRIE
- SAUMON FUMÉ AVEC SAUCE TARTARE ET TOASTS (SUPPL. 4 €)
- ESCALOPE DE VEAU XALET DEL GOLF, AVEC TRUFFE ET ŒUF AU PLAT (SUPPL. 3 €)
- STEAK TARTARE AVEC MAYONNAISE À LA MOUTARDE ET DES FRITES (SUPPL. 6 €)
- ANCHOIS AU PAIN DE COCA
- "MEL i MATÓ" MIEL ET CAILLADE DEL CADÍ AUX NOIX

XG

CHILDREN'S MENU

DISHES TO CHOOSE

"ESCUDELLA" BROTH WITH PASTA "GALETS"
MACARONI BOLOGNESE
CHICKEN FINGERS WITH FRENCH FRIES
FISH FINGERS WITH FRENCH FRIES
HAMBURGER WITH FRIED EGGS AND FRENCH FRIES
MARGARITA PIZZA
LOIN WITH FRIED EGGS AND FRENCH FRIES

DESSERTS

YOGHURT
HOMEMADE FLAN WITH CREAM
SEASONAL FRUIT
ICE CREAM (LEMON, CHOCOLATE OR VANILLA)

PRICE 23 €

2 COURSES (INCLUDING BREAD, WATER OR SOFT DRINK)

* CANNOT BE SHARED

1 PLATE €18 (INCLUDING BREAD, WATER OR SOFT DRINK)

XG

MENU ENFANT

PLATS AU CHOIX

BOUILLON ESCUDELLA AUX GALETS
MACARONIS À LA BOLOGNAISE
FINGERS DE POULET AVEC FRITES
FINGERS DE POISSON AVEC FRITES
HAMBURGER AVEC OEUFS AU FRITS ET FRITES
PIZZA MARGARITA
LONGE AVEC OEUFS AU FRITS ET FRITES

DESSERTS

YAOURT
FLAN DE LA MAISON A LA CREME
FRUIT DU TEMPS
CRÈME GLACÉE (CITRON, CHOCOLAT OU VANILLE)

PRIX 23 €

2 PLATS (Y COMPRIS PAIN, EAU OU BOISSONS SANS ALCOOL)

* NE PEUT PAS ÊTRE PARTAGÉ

1 ASSIETTE 18€ (PAIN, EAU OU BOISSON COMPRISE)

XG