



RES
TAU
RANT
BORDA
XIXE
RELLA

Carta

ENTRANTS

ENTRANTES - ENTRÉES - STARTERS

- Ració de pernil de gla 100%** 27,60€
Ración de jamón de bellota 100% - Assiette de jambon de bellota 100% - Plate of 100% acorn ham (Iberian ham)
- Taula de formatges amb confitura artesanal** 🍷 🍷 17,90€
Tabla de quesos con confitura artesanal - Planche de fromages et confiture artisanale - Cheese plate with handmade conserve
- Cargols a la llauna amb allioli** 🍷 16,50€
Caracoles "a la llauna" con alioli - Escargots "a la llauna" à l'aïoli - Snails prepared "a la llauna" with alioli (garlic and oil sauce)
- Foie-gras semicuit elaborat casolà amb confitura de fruites** 🍷 18,90€
Foie-gras micuit hecho casero con confitura de frutas - Mi-cuit de foie gras élaboré par nos soins à la confiture de fruits - Foie-gras micuit made by us with fruit jam
- Croquetes casolanes amb pollastre i pernil ibèric** 🍷 🍷 🍷 12,90€
Croquetas caseras con pollo y jamón ibérico - Croquettes avec poulet et jambon Ibérique - Chicken and Iberian ham homemade croquettes
- Trinxat de col i patata, acompanyat de botifarra negra i cansalada cruixent** 🍷 🍷 🍷 12,60€
Trinxat de col y patata, acompañado de butifarra negra y crujiente de panceta - Trinxat (écrasée de chou et pommes de terre) accompagné de saucisse noire et de poitrine de porc croustillante - Trinxat of cabbage and potatoes, with black sausage and crunchy bacon
- Carxofes a la llauna amb all i julivert** 13,50€
Alcachofas "a la llauna" con ajo y perejil - Artichauts "a la llauna" à l'ail et persil - "a la llauna" artichokes with garlic and parsley
- Creps farcides de bolets amb encenalls de foie-gras** 🍷 🍷 🍷 19,80€
Creps rellenas de setas con virutas de foie-gras - Crêpes farcies aux champignons avec des copeaux de foie gras - Crepes stuffed with mushrooms with foie gras chips

ENTRANTS DE MAR













ENTRANTES DE MAR - ENTRÉES DE MER - SEA STARTERS

- Musclos a la llauna** 🍷 12,50€
Mejillones a la llauna - Moules cuites au four - Oven-baked mussels
- Gambes amb allada** 🍷 15,80€
Gambas al ajillo - Crevettes à l'ail - Shrimp scampi
- Navalles a la planxa** 🍷 13,50€
Navajas a la plancha - Couteaux grillés - Grillet razor clams
- "Zamburiñas" a la planxa** 🍷 14,00€
Zamburiñas a la plancha - Pétoncles grillés - Grilled scallops
- Pop amb cremós de patata i amb aroma de tòfona** 🍷 16,00€
Pulpo con cremoso de patata al aroma de trufa - Poulpe à crème de pommes de terres aromatisée a la truffe
Octopus with creamy potato and truffle arome

IGI inclòs / IGI incluido / TVA comprise / TAX included

AMANIDES

ENSALADAS - SALADES - SALADS

- Amanida de formatge de cabra gratinat amb bacó i fruits secs**      **14,00€**
Ensalada de queso de cabra gratinado con beicon y frutos secos - Salade de fromage de chèvre chaud au bacon et aux fruits secs - Grilled goat cheese salad with bacon and nuts
- Amanida de tomàquet Cor de Bou amb alvocat, burrata i alfàbrega**     **14,50€**
Ensalada de tomate "Corazón de Buey" con aguacate, burrata y albahaca - Salade de tomate "Coeur de boeuf" à l'avocat, burrata et basilic - Oxheart tomato salad with avocado, burrata and basil
- Carpaccio de tomàquet amb ventresca de bonítol del Nord**   **17,40€**
Carpaccio de tomate con ventresca de bonito del Norte - Carpaccio de tomates à la ventrèche de thon blanc
Tomato carpaccio with longfin tuna belly
- Pa de pagès torrat (tomàquet i all)**  **1,50€**
Pan de payes tostado (tomate y ajo)
Pain de campagne grillé (tomate et ail)
Toasted "farmer bread" (tomato and garlic)

PASTES

PASTAS - PÂTES - PASTA

- Lasanya d'alberginia i formatge feta amb salsa amb aroma de tòfona**    **14,30€**
Lasaña de berenjena y queso hecha con salsa al aroma de trufa - Lasagne d'aubergines avec une sauce aromatisée à la truffe - Eggplant and cheese lasagna with truffle sauce
- Macarrons gratinats amb salsa bolonyesa**     **11,00€**
Macarrones gratinados con salsa boloñesa - Gratin de macaronis à la bolognese - Grilled macaroni with bolognese
- Canelons casolans de cran gratinats**    **11,50€**
Canelones caseros de carne gratinados - Cannellonis à la viande - Homemade grilled meat cannelloni
- Pasta fresca amb pesto, alfàbrega i tomàquet concassé**    **11,50€**
Pasta fresca con pesto, albahaca y tomate "concassé" - Pâtes fraîches su pesto, basilic et concassé de tomate - Forest pasta with pesto, basil and tomato "concassé"
- Fideuà de sípia, gambes i cloïses, gratinada amb allioli (per persona)**       **18,90€**
Fideuà de sepia, gambas y almejas, gratinada con alioli (por persona) - Fideuà (paëlla de vermicelles) aux crevettes, palourdes et seiche, gratinée à l'aïoli (par personne) - Grilled fideuà with cuttlefish, prawns, clams and alioli (garlic and oil sauce) (per person)



























ARROSSOS

ARROCES - RIZ - RICE

- Arròs de muntanya**     **16,50€**
Arroz de montaña - Riz à la viande - Mountain rice
- Arròs amb sípia, cloïses, gambes i escamarlans**    **19,70€**
Arroz con sepia, almejas, gambas y cigalas - Riz aux crevettes, langoustines, palourdes et seiche - Rice with cuttlefish, clams, prawns and crayfish
- Risotto de bolets i alls tendres**  **14,50€**
Risotto de setas y ajos tiernos - Risotto aux champignons et à l'ail nouveau - Mushrooms and leeks risotto
- Arròs de llamàntol (mínim 2 persones)**   **26,00€**
Arroz de bogavante (mínimo 2 personas) - Riz au homard (2 personnes minimum)
Lobster rice (minimum 2 people)










PEIX

PESCADO - POISSON - FISH

- Salmó gratinat amb crema de gambes vermelles**     24,50€
Salmón gratinado con crema de gambas rojas - Saumen gratiné et sa crème de crevettes rouges
Grilled salmon with red prawns cream sauce
- Suquet de rap**     26,70€
Suquet de rape - Ragoût de lote - Monkfish "suquet"
- Rèmol amb all cremat**    27,00€
Rodaballo con ajo quemado - Turbot à l'ail doré - Turbot with burt garlic
- Bacallà gratinat amb mussolina d'allioli i amb salsa romesco**      24,50€
Bacalao gratinado con muselina de alioli y con salsa romesco - Cabillaud gratiné à la mousseline d'aïoli avec sauce romesco - Grilled cod with aioli muslin and romesco sauce
- Bacallà amb crema de porros gratinada i ametlles sobre una base de patata confitada amb romani**     25,70€
Bacalao con crema de puerros gratinada y almendras sobre una base de patata confitada con romero
Cabillaud gratiné à la crome de poireaux et d'amandes sur un lit de pommes de terre confites au romarin
Cod with grilled leeks cream with almonds cream on confit potatoes with rosemary
- Bacallà amb mel i salsa agredolça de mel, panses i pinyons sobre una base de ceba caramel·litzada**     26,50€
Bacalao a la miel con salsa agridulce de miel, pasas y piñones sobre una base de cebolla caramelizada - Cabillaud au miel à la sauce aigre-douce au miel, raisins secs et pignons de pin sur un lit d'oignons caramélisés
Honey cod with sweet and sour sauce or honey, raisins and pine nut on caramelized onions
- Vieira sobre una base de bolets i amb salsa de foie-gras**   25,30€
Vieiras sobre una base de setas y con salsa de foie-gras - Noix de Saint-Jacques sur un lit de champignons à la sauce au foie gras - Scallops on a bed of mushrooms with foie gras sauce

GUISATS

GUISOS - PLATS MIJOTÉS - STEWS

- Cassola de peus de porc amb bolets**  18,30€
Cazuela de manitas de cerdo con setas - Cassolette de pieds de porc aux champignons - Stewed pig's trotters with mushrooms
- Mandonguilles amb sípia casolanes**      17,50€
Albondigas con sepia caseras - Boulettes de viande à la seiche élaborée par nos soins - Homemade meat-balls with cuttlefish
- Cua de bou estofada amb patates**  21,50€
Rabo de buey estofado con patatas - Mijoté de queue de boeuf et frites - Oxtail stew with potatoes
- Galta de vedella confitada amb pebre salvatge**   21,00€
acompanyada d'una salsa demi-glacé i verduretes glasejades
Carrillera de ternera confitada con pimpienga salvaje acompañada con una salsa demi-glacé y verduritas glaseadas - Joue de veau confité au poivre sauvage accompagnée d'une sauce demi-glacé et des petites légumes glacées - Beef cheek confit with Williams pepper, a demi-glacé sauce and glazed vegetables

IGI inclòs / IGI incluido / TVA comprise / TAX included

ROSTITS

ASADOS - RÔTIS - BOAST

Espatlla de xai de l'Aragó casolana



Paletilla de cordero de Aragón caseras - Épaule d'agneau d'Aragon élaborée par nos soins - Aragon lamb shoulder made by us

21,90€

CARNS A LA BRASA

CARNES A LA BRASA - VIANDES AU GRILL - GRILLED MEATS

Mitjana de bou

Chuletón de buey - Côte de boeuf - Beef T-bone steak

54,00€

Entrecot de bou

Entrecot de buey - Entrecôte de boeuf - Beef entrecote

22,50€

Filet de bou

Filete de buey - Filet de boeuf - Beef tender-loin

26,00€

Costelles de xai

Costillas de cordero - Côtes d'agneau - Lamb cutlets

21,50€

Secret ibèric

Secreto ibérico - Levure de porc ibérique - Lean Iberian porc fillet

22,00€

Magret d'ànec

Magret de pato - Magret de canard - Duck magret

19,00€

1/2 Conill

1/2 Conejo - 1/2 Lapin - 1/2 Rabbit

14,90€

1/2 Pollastre

1/2 Pollo - 1/2 Poulet - 1/2 Chicken

12,80€

Botifarra amb mongetes

Butifarra con alubias - Saucisse aux haricots blancs - Sausage with white kidney beans

11,90€

SALSES

3,00€

SALSAS - SAUCES - SAUCES

Bolets amb foie-gras



Setas con foie-gras
Champignons au foie-gras
Mushrooms and foie-gras

Salsa de rocafort



Salsa roquefort
Sauce au roquefort
Roquefort sauce

Salsa de pebre verd



Salsa de pimienta verde
Sauce au poivre vert
Green peppercorn sauce

Allioli















Alioli
Aïoli
Aioli (Garlic & oil sauce)

IGI inclòs / IGI incluido / TVA comprise / TAX included

POSTRES

POSTRES - DESSERTS – DESSERTS

Coulant de xocolata     	7,00€
<i>Coulant de chocolate - Coulant de chocolat - Chocolate coulant</i>	
Brownie de xocolata     	7,00€
<i>Brownie de chocolate - Brownie de chocolat - Chocolate brownie</i>	
Pastís casolà de formatge  	7,00€
<i>Tarta de queso casera - Cheesecake maison - Homemade Cheesecake</i>	
Flam de mató casolà  	6,50€
<i>Flan de requesón casero - Flan aux fromage blanc maison - Homemade cottage cheese flan</i>	
Flam d'ou casolà  	6,00€
<i>Flan de huevo casero - Flan aux oeufs maison - Homemade egg custard</i>	
Crema catalana casolana  	6,00€
<i>Crema catalana casera - Crème catalane maison - Homemade crème brûlée</i>	
Postre de músic amb fruits secs i moscatell  	7,50€
<i>Músico de frutos secos y moscatel - Petite assiette de fruits secs et moscatel - Musician of nuts and muscatel</i>	
Tarta Tatin casolana   	7,50€
<i>Tarta tatin - Tarte tatin - Tarte tatin</i>	
Pinya catalana  	7,50€
<i>Piña catalana - Ananas català - Catalan pineapple</i>	
Carpaccio de pinya, suc de llimona i mel	6,50€
<i>Carpaccio de piña, zumo de limón y miel - Carpaccio d'ananas, jus de citron et miel Pineapple carpaccio, lemon juice and honey</i>	
Pera al vi 	6,50€
<i>Pera al vino - Piores au vin - Pears in wine</i>	

IGI inclòs / IGI incluido / TVA comprise / TAX included



GLUTEN / GLUTEN
GLUTEN / GLUTEN



CRUSTACIS / CRUSTÁCEOS
CRUSTACÉS / CRUSTACEANS



OUS / HUEVOS
OEUFS / EGGS



PEIX / PESCADO
POISSONS / FISH



CACAHUETS / CACAHUETES
CACAHUËTES / PEANUTS



SOJA / SOJA
SOJA / SOY



LACTIS / LÁCTEOS
PRODUITS LAITIERS
DAIRY PRODUCTS



FRUITS AMB PELA
FRUTOS DE CÁSCARA
FRUITS SECS / NUTS



API / APIO
CÉLERI / CELERY



MOSTASSA / MOSTAZA
MOUTARDE / MUSTARD



TRAMUSSOS / ALTRAMUCES
LUPINS / LUPINS



MOL-LUSCS / MOLUSCOS
MOLLUSQUES / MOLLUCS



DIÒXID DE SOFRE I SULFITS
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
DIOXYDE DE SULFITE ET SULFITES
SULFITE DIOXIDE AND SULPHITES



GRANS DE SÈSAM / GRANOS DE SÈSAMO
GRAINS DE SÈSAME / SESAME GRAINS

