



RES
TAU
RANT



**BORDA
XIXE
RELLA**

Carta

ENTRANTS

ENTRANTES - ENTRÉES - STARTERS

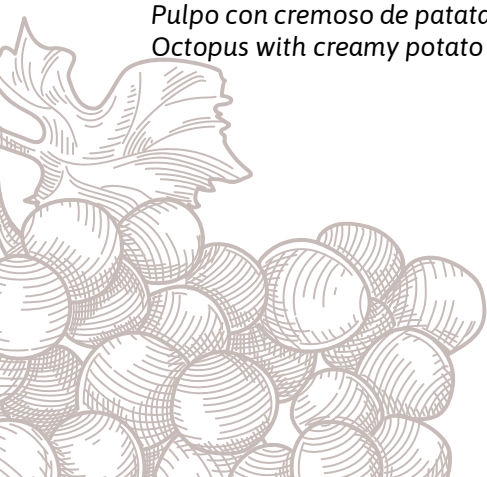
- Croquetes casolanes amb pollastre i pernil ibèric** 🍗 🌾 🍷 15,00€
Croquetas caseras con pollo y jamón ibérico - Croquettes avec poulet et jambon Ibérique - Chicken and Iberian ham homemade croquettes
- Taula de formatges amb confitura artesanal** 🍷 🍷 18,90€
Tabla de quesos con confitura artesanal - 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
- Ració de pernil de gla 100%** 28,60€
Ración de jamón de bellota 100% - Assiete de jambon de bellota 100% - Plate of 100% acorn ham (Iberian ham)
- Trinxat de col i patata, acompanyat de botifarra negra i cansalada cruixent** 🍷 🌾 🍷 13,60€
Trinxat de col y patata, acompañado de botifarra 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** 14,50€
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
- Tempura de verdures amb algues Nori** 🌾 🌿 🐟 11,90€
Tempura de verduras con algas Nori - Tempura de légumes aux algues Nori - Vegetable tempura with Nori seaweed

ENTRANTS DE MAR

ENTRANTES DE MAR - ENTRÉES DE MER - SEA STARTERS

- Musclos a la llauna** 🍷 15,00€
Mejillones a la llauna - Moules cuites au four - Oven-baked mussels
- Gambes a l'all** 🍷 19,00€
Gambas al ajillo - Crevettes scampis - Shrimp scampi
- "Zamburiñas" a la planxa** 🍷 19,75€
Zamburiñas a la plancha - Pétoncles grillés - Grilled scallops
- Pop amb cremós de patata i amb aroma de tòfona** 🍷 17,80€
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 burrata**   **18,90€**
Ensalada de burrata - Salade de burrata - Burrata salad
- Pebrots vermells escalivats amb ventresta de bonito del nord**  **17,40€**
Pimientos rojos escalibados con ventresca de bonito del norte - Poivrons rouges rôtis au ventre de thon
Roasted red peppers with tuna belly
- Carpaccio de bacallà amb base de tomàquet i vinagreta d'olivada**    **18,90€**
Carpaccio de bacalao con base de tomate y vinagreta de olivada - Carpaccio de cabillaud à la base de tomates et vinaigrette aux olives - Cod carpaccio with tomato base and olive vinaigrette
- 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

- Ravioli de confit d'ànec amb salsa de xalota i escalopa de foie**    **21,40€**
Raviolis de confit de pato con salsa de chalota y escalopa de foie - Raviolis de confit de canard sauce échalote et escalope de foie - Duck confit ravioli with shallot sauce and foie scallop
- Macarrons gratinats amb salsa bolonyesa**     **12,00€**
Macarrones gratinados con salsa boloñesa - Gratin de macaronis à la bolognese - Grilled macaroni with bolognese
- Canelons casolans de carn gratinats**    **13,50€**
Canelones caseros de carne gratinados - Cannellonis à la viande - Homemade grilled meat cannelloni
- Fideuà de sípia, gambes i cloïses, gratinada amb allioli (per persona)**       **19,90€**
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)
- Ravioli d'albergínia i formatge feta amb salsa amb aroma de tòfona**    **15,00€**
Ravioli de berenjena y queso hecha con salsa al aroma de trufa - Ravioli d'aubergines avec une sauce aromatisée à la truffe - Eggplant and cheese ravioli with truffle sauce















ARROSSOS

ARROCES - RIZ - RICE

- Arròs de muntanya**     **17,50€**
Arroz de montaña - Riz à la viande - Mountain rice
- Arròs amb sípia, cloïses, gambes i escamarlans**    **21,00€**
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**  **16,50€**
Risotto de setas y ajos tiernos - Risotto aux champignons et à l'ail nouveau - Mushrooms and leeks risotto
- Arròs amb llamàntol (canadenc o gallec) (2 pax)**   **spm**
Arroz con bogavante - Riz au homard - Rice with lobster












PEIX

PESCADO - POISSON - FISH

- Salmó gratinat amb crema de gambes vermelles**     25,50€
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**     27,70€
Suquet de rape - Ragoût de lote - Monkfish "suquet"
- Bacallà gratinat amb mussolina d'allioli i amb salsa romesco**      27,50€
Bacalao gratinado con muselina de allioli 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**     27,50€
sobre una base de patata confitada amb romaní
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**     27,50€
sobre una base de ceba caramel·litzada
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
- Vieires sobre una base de patates confitada i salsa demiglaç**     28,00€
Vieiras sobre una base de patatas confitada y salsa demiglace - Saint-Jacques sur une base de pommes de terre confites et sauce demi-glace - Scallops on a base of candied potatoes and demiglas 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 meatballs with cuttlefish
- Cua de bou estofada amb patates**  24,30€
Rabo de buey estofado con patatas - Mijoté de queue de boeuf et frites - Oxtail stew with potatoes
- Fricandó de vedella**    18,30€
Fricando de ternera - Fricando de boeuf - Beef fricandó
- Galta confitada amb salsa de Porto**  29,80€
Carrillera confitada con salsa de Oporto - Joue confite sauce au Porto - Candied chek with port sauce

IGI inclòs / IGI incluido / TVA comprise / TAX included



SOPES

SOPAS - SOUPES - SOUPS

- Crema de meló cantalupe amb virutes de pernil** 14,80€
Crema de melon cantalupe con virutas de jamón - Crème de melon cantaloup aux copeaux de jambon
Melon cream with ham shavings
- Gaspaxo de tomàquet i maduixa amb escuma de coco i gambes** 19,90€
Gaspacho de tomate y fresa con espuma de coco y gambas - Gaspacho tomate et fraises au scuma coco et gambas - Tomato & strawberry gazpacho with coconut scuma and prawns

ROSTITS

ASADOS - RÔTIS - BOAST

- Espatlla de xai de l'Aragó casolana** 22,90€
Paletilla de cordero de Aragón caseras - Épaule d'agneau d'Aragon élaborée par nos soins - Aragon lamb shoulder made by us

CARNS A LA BRASA

CARNES A LA BRASA - VIANDES AU GRILL - GRILLED MEATS




























- Mitjana de bou** 65,00€
Chuletón de buey - Côte de boeuf - Beef T-bone steak
- Entrecot de bou** 26,80€
Entrecot de buey - Entrecôte de boeuf - Beef entrecote
- Filet de bou** 27,90€
Filete de buey - Filet de boeuf - Beef tender-loin
- Costelles de xai** 22,50€
Costillas de cordero - Côtes d'agneau - Lamb cutlets
- Secret ibèric** 24,00€
Secreto ibérico - Levure de porc ibérique - Lean Iberian porc fillet
- Magret d'ànec** 19,90€
Magret de pato - Magret de canard - Duck magret
- 1/2 Conill** 14,90€
1/2 Conejo - 1/2 Lapin - 1/2 Rabbit
- 1/2 Pollastre** 13,90€
1/2 Pollo - 1/2 Poulet - 1/2 Chicken
- Botifarra amb mongetes** 12,50€
Butifarra con alubias - Saucisse aux haricots blancs - Sausage with white kidney beans

Guarnició a triar: patates fregides o patates brasa amb pebrot
Guarnición: patatas fritas o patatas brasa con pimientos
Garniture : frites ou pommes de terre grillées aux poivrons
Garnish: French fries or grilled potatoes with peppers

IGI inclòs / IGI incluido / TVA comprise / TAX included

POSTRES

POSTRES - DESSERTS – DESSERTS

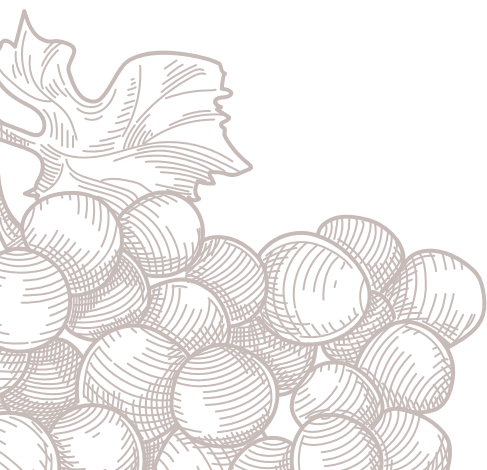
Coulant de xocolata     	7,00€
<i>Coulant de chocolate - Coulant de chocolat - Chocolate coulant</i>	
Brownie de xocolata    	7,00€
<i>Brownie de chocolate - Brownie de chocolat - Chocolate brownie</i>	
Pastís casolà de formatge  	7,00€
<i>Tarta de queso casera - Cheesecake maison - Homemade Cheesecake</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>	
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>	
Gelats (2 boles a escollir): vainilla, xocolata, maduixa, torró, llimona     	6,00€
<i>Helados (2 bolas a escoger): vainilla, chocolate, fresa, turrón Glaces (choix de 2 bols) : vanille, chocolat, fraise, nougat, citron Ice creams (choice of 2 scoops): vanilla, chocolate, strawberry, nougat, lemon</i>	
Macedònia	7,50€
<i>Macedonia - Macédoine - Macedonia</i>	

En cas de portar el client el pastis, es cobrarà 2,50€ per persona

En caso de llevar el cliente el pastel, se cobrará 2,50 € por persona

Si le client apporte le gâteau, 2,50 € par personne seront facturés

If the customer brings the cake, €2.50 per person will be charged



SALSSES

4,00€

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)



GLUTEN / GLUTEN
GLUTEN / GLUTEN



CRUSTACIS / CRUSTÁCEOS
CRUSTACÉS / CRUSTACEANS



OUS / HUEVOS
OEUFs / EGGS



PEIX / PESCADO
POISSONS / FISH



CACAHUETS / CACAHUETES
CACAHUÈTES / PEANUTS



SOJA / SOJA
SOJA / SOY



LACTIS / LÁCTEOS
PRODUITS LAITIERS
DAIRY PRODUCTS



FRUITS AMB PELA
FRUTOS DE CÀSCARA
FRUITS SECS / NUTS



API / APIO
CÉLERI / CELERY



MOSTASSA / MOSTAZA
MOUTARDE / MUSTARD



TRAMUSSOS / ALTRAMUCES
LUPINS / LUPINS



MOLLUSCS / MOLLUSCOS
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

