

El Clàssics de l'Andria

Entrants :

Amanida tèbia de bolets i formatge Flor del Cadí amb
"Agredolç" de
poma del país

*Ensalada tibia de setas y queso Flor del Cadí con "Agredolç" de
manzana del país*

Foie-gras d'ànec macerat i trufat
Foie-gras de pato macerado y trufado

Carpaccio de "Gall Roig" amb olivada i parmesà
Carpaccio de "Gall Roig" con olivada y parmesano

Raviolis de peus de porc, botifarra negra i ceps
amb salsa de fetge d'ànec
*Raviolis de pies de cerdo, butifarra negra y boletus
con salsa de hígado de pato*

Cassola d'arròs de muntanya amb carreroles
*Cazuela de arroz de montaña con "senderuelas"
(mín. 2 p.)*

Segons:

"Gall Roig" de l'Alt Urgell a l'estil de l'àvia Quica
"Gall Roig" del Alt Urgell al estilo de la abuela "Quica"
(Galls de cria pròpia als nostres corrals d'Arsèguel)
(Gallos de cria pròpia en nuestros corrales de Arsèguel)

Melós de vedella al perfum de tòfona
Carrillera de ternera al perfume de trufa

Espatlla de corder d'Estamariu al forn
Paletilla de cordero de Estamariu al horno

Papada de porc confitada amb tòfona i ou poché
Papada de cerdo confitada con trufa y huevo poché

Filet de vedella a la Broche
Solomillo de ternera a la Broche
Min 2 p.

Plats de temporada

Entrants :

Sopes de pastor
Sopas de pastor

Coca de roast-beef amb ceba caramel·litzada i ceps
Coca de roast-beef con cebolla caramelizada y "ceps"

Tagliattelle frescos amb pernil, espàrrecs i vieires
Tagliattelle frescos con jamón, espárragos y vieiras

Trinxat amb rosta i botifarra negra
"Trinxat" con panceta y butifarra negra

Segons:

Bacallà amb puré de cigrons i "callos"
Bacalao con puré de garbanzos y callos

Peix de llotja
Pescado de lonja

Sella de corder rostida amb alls tendres i risotto d'avena
Silla de cordero asado con ajos tiernos y risotto de avena

Canaló de pintada amb la seva salsa
Canelón de pintada en su salsa

Plats de Caça

Platos de Caza

Consomé de faisà amb les seves mandonguilletes
Consomé de faisán con sus albondiguillas

Perdiu a l'antiga
Perdiz a la antigua

Civet acompanyat de fruites d'hivern
Civet acompañado de frutas de invierno

