



# EL MENÚ

*Primavera - Verano 2026*

**Comida casera para disfrutar de un momento  
placentero y compartido.**

*Por el chef catalán Albert Batlle y su  
segunda , Emeline Tétart.*



**PYRÉNÉES HÔTEL**

FONT-ROMEU-ODEILLO-VIA

# EL RINCÓN SIGNATURE

Cocina de temporada elaborada en el lugar · Esencia culinaria

## NUESTRAS ENTRADAS.

<b>SALMÓN AHUMADO ARTESANAL</b> CREMA DE LIMÓN CON ENELDO, PEPINO FRESCO Y RÁBANOS REDONDOS.	<b>19,90€</b>
<b>TÁRTARA DE TOMATES HEIRLOOM Y</b> <b>BURRATA CREMOSA</b> ACEITE DE ALBAHACA, PESTO SUAVE Y PIÑONES DORADOS.	<b>19,90€</b>
<b>EL CARPACCIO DE VIEIRAS</b> <b>HINOJO EN ESCABECHE, RALLADURA</b> <b>DE LIMA Y RÚCULA</b>	<b>21,90€</b>
<b>FOIE GRAS CASERO SEMICOCIDO.</b> <b>CHUTNEY DE FRESA Y PAN TOSTADO</b>	<b>24,90€</b>
<b>ESPÁRRAGOS VERDES FRESCOS DE</b> <b>TEMPORADA</b> <b>HUEVO IDEAL, CREMA DE</b> <b>COLMENILLAS Y FRAGMENTOS DE</b> <b>AVELLANA</b>	<b>19,90€</b>
<b>ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA Y</b> <b>MIEL</b> <b>ENSALADA VERDE, TOMATES CHERRY,</b> <b>TOSTADA CALIENTE CON QUESO DE</b> <b>CABRA, MIEL, CHIPS DE CHORIZO.</b>	<b>16,90€</b>

## NUESTRAS CARNES

### SELECCIONADAS

<b>SOLOMILLO DE TERNERA PREPARADO EN DOS</b> <b>FASES.</b> JUGO DE TOMILLO.	<b>29,90€</b>
<b>EL POLLO DE CORRAL DE PRIMERA CALIDAD</b> CREMA DE SETAS MORILLAS	<b>29,90€</b>
<b>PECHUGA DE PATO A LA BRASA</b> SALSAS DISPONIBLES: PIMIENTA VERDE, CREMA DE COLMENILLAS O QUESO ROQUEFORT.	<b>29,90€</b>
<b>CHULETÓN FRANCÉS O DE LA UE ASADO A LA</b> <b>PLANCHA.</b> SALSAS DISPONIBLES: PIMIENTA VERDE, CREMA DE COLMENILLAS O QUESO ROQUEFORT.	<b>31,90€</b>

#### Ingredientes cárnicos

Verduras de temporada: berenjenas, pimientos y calabacines  
asados a la parrilla  
Patatas gratinadas o patatas fritas elaboradas en casa, según su  
preferencia.

## NUESTROS PECES.

<b>FILETE DE LUBINA A LA PARRILLA</b> COMPOTA DE HINOJO.	<b>29,90€</b>
<b>SEPIA ASADA A LA PLANCHA</b> CON PEREJIL Y AJO.	<b>29,90€</b>
<b>VIEIRAS SELLADAS.</b> <b>ESPÁRRAGOS FRESCOS DE</b> <b>TEMPORADA</b>	<b>29,90€</b>
<b>LA PARRILLADA MARINA</b> <b>LANGOSTINOS, NAVAJAS, SEPIAS,</b> <b>FILETE DE LUBINA.</b>	<b>39,90€</b>

#### Acompañamiento recomendado

Risotto casero de limón y  
parmesano o puré de batata con  
aceite de oliva.

## VEGANO Y VEGETARIANO.

<b>EL PLATO VEGETARIANO PARA</b> <b>"APETITO MODERADO"</b> VERDURAS DE TEMPORADA ASADAS A LA PLANCHA, ESPÁRRAGOS VERDES, PURÉ DE BONIATOS CON ACEITE DE OLIVA	<b>16,90€</b>
<b>EL PLATO VEGETARIANO PARA</b> <b>"APETITOS ABUNDANTES"</b> VERDURAS DE TEMPORADA ASADAS A LA PLANCHA, ESPÁRRAGOS VERDES, PURÉ DE BONIATO CON ACEITE DE OLIVA, UN TAZÓN DE ENSALADA DE TEMPORADA Y TARTAR DE TOMATE DE VARIEDADES ANCESTRALES.	<b>21,90€</b>

# LA ESQUINA DE LA MONTAÑA



tradición montañesa

**CAMEMBERT GRATINADO SERVIDO** 25,90€

**CALIENTE**

**SELECCIÓN DE EMBUTIDOS, PATATAS Y ENSALADA MIXTA VERDE**

## **LAS FUNDACIONES**

**CON TRES QUESOS: BEAUFORT, COMTÉ Y** 23,90€

**EMMENTAL.** 39,90€

**APETITO PEQUEÑO: 350 GRAMOS / 1 PERSONA.**

**APETITO GRANDE: 600 GRAMOS / 2 PERSONAS.**

26,90€

44,90€

**CON TRES QUESOS Y SETAS PORCINI.**

**APETITO PEQUEÑO: 350 GRAMOS / 1 PERSONA.**

**APETITO GRANDE: 600 GRAMOS / 2 PERSONAS.**

12,90€

8,90€

19,00€

**CHARCUTERÍA ADICIONAL, PATATAS NUEVAS**

**ADICIONALES, PATATAS NUEVAS ADICIONALES Y**

**CHARCUTERÍA.**

## LAS HAMBURGUESAS



### **El "Clásico"**

**Pan multigrano con queso cheddar, bacon, lechuga, tomates, ketchup, salsa para hamburguesas y cebolla crujiente.**

*Tu selección:*

*Carne molida, pechuga de pollo, bacalao al estilo fish and chips o hamburguesa vegetariana.*

19,90€

### **La "Raclette"**

**Pan multicereales, queso raclette, panceta, ensalada, tomate, salsa barbacoa y cebolla frita.**

*Tu selección:*

*Carne molida, pechuga de pollo, bacalao al estilo fish and chips o hamburguesa vegetariana.*

19,90€

### **La "Cabra"**

**Pan multigrano, una rebanada generosa de queso de cabra, miel y cebolla frita.**

*Tu selección:*

*Carne molida, pechuga de pollo, bacalao al estilo fish and chips o hamburguesa vegetariana.*

19,90€



# EL ÁREA DEL PASTELERO

---



**Pavlova de fresa y menta.** 9,90€

*Merengue francés, crema batida, fresas frescas y hojas de menta fresca.*

9,90€

**Tarta delicada de albaricoque y romero**  
*helado de miel de flores*

9,90€

**Sopa de durazno blanco**  
*Sorbete de verbena y teja crujiente.*

9,90€

**Profiteroles elaborados en casa**  
*Salsa de chocolate, helado de vainilla o de caramelo.*

## LA ESQUINA DEL GLACIAR.

---



**La copa de licor** 9,90€  
*Coronel, General, Iceberg*

**La Copa de las Islas** 9,90€  
*1 cucharada de coco, 1 cucharada de mango, 1 cucharada de maracuyá, crema Chantilly*

**La Copa del Sur de Francia.** 9,90€  
*1 bola de helado de cereza, 1 bola de helado de melocotón, 1 bola de helado de fresa, crema batida*

**La Copa "Liegeois"** 9,90€  
*Chocolate, café o caramelo.*

**La Dama Blanca** 9,90€  
*Dos bolas de helado de vainilla, una bola de helado de chocolate con salsa de chocolate artesanal y crema Chantilly.*

**1 quemadura** 5,50€

**2 bolas**

**3 bolas** 6,90€

**Perfumes:**

*vainilla, chocolate, caramelo, fresa, cereza, frambuesa, limón, café, melocotón, mango, maracuyá, piña, chocolate con menta, pera, maracuyá, coco y albaricoque*

# EL ÁREA DEL APERITIVO



Porque no existe una mesa elegantemente dispuesta sin un aperitivo para compartir mientras se aguarda la preparación del plato principal por parte del chef...

## Selección de embutidos y quesos de la región catalana.

Jamón serrano, jamón de feche, jamón de lomo, chorizo, queso de Tome de los Pirineos y queso manchego.

Pequeño 14,90 €

Grande 24,90 €

## El Pan con tomate

Coulis de tomate fresco y salsa de perejil.

8,90 €

## El Pan con tomate Serrano

Coulis de tomate fresco y salsa de perejil, acompañado de jamón serrano "extra" curado durante 24 meses.

15,90 €

## Las croquetas

Tu elección: bacalao, champiñones o jamón serrano.

4 piezas a elegir por 6,90 €

2 unidades de cada uno (6 unidades en total) 9,90 €

4 piezas de cada uno (12 piezas) 17,90 €

# MENÚS DIARIOS



## ÚNICAMENTE EL PLATO DEL DÍA

Al mediodía.

16,90 €

La tarde.

20€90

## ENTRANTE Y PLATO PRINCIPAL O PLATO PRINCIPAL Y POSTRE

Al mediodía.

20€90

La tarde.

25€90

## ENTRADA + PLATO PRINCIPAL + DESSERT

Al mediodía.

25€90

La tarde.

29,90 €

-10 años

## MENÚ PARA NIÑOS

12€

<b>EL CARNE</b> <i>Papas fritas y ensalada.</i>	<b>POSTRE o HELADO</b>  + 1 sirope disponible
<b>FILETES DE POLLO CRUJIENTES</b> <i>Papas fritas y ensalada.</i>	
<b>ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA</b>	