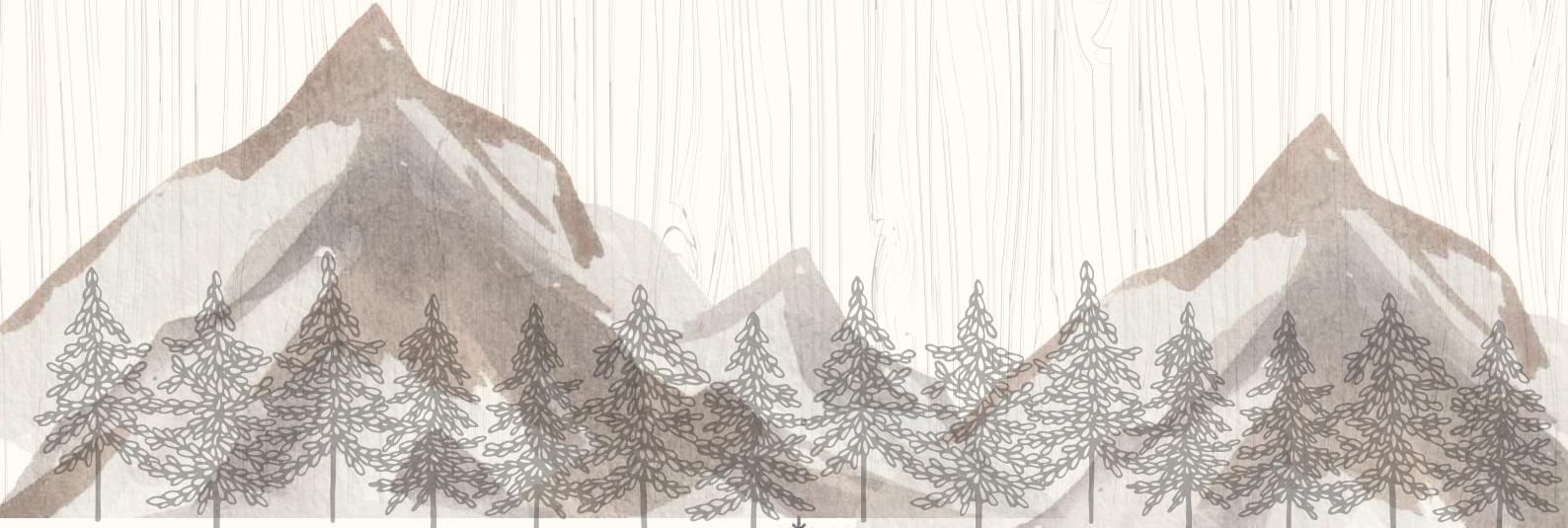




EL MAPA INVIERNO 2025- 2026

*Por el chef catalán Albert
Batlle y el chef Raphaël
Morisset.*

COCINA CASERA Y MOMENTOS PARA DISFRUTAR EN COMPAÑÍA.



Porciones abundantes y deliciosas para disfrutar en compañía de amigos, familiares o seres queridos.

EL RINCÓN DEL APERITIVO

La selección de embutidos y quesos de la región catalana.

Jamón serrano, jamón de feche, jamón de bacalao, lomo de jamón, chorizo, queso de tomillo del Pirineo y queso manchego.

Pequeño 13,90 €

Grande 23,90 €

Pan con tomate acompañado de coulis de tomate fresco y perejil. Pan con tomate con jamón serrano curado durante 24 meses. 6,90 € 15€90

LA ZONA DE ACCESO "ACCESO DE AUTOR"

Ensalada templada de queso de cabra, "reinventada" para mayor deleite, con pechuga de pato ahumada en casa y almendras tostadas. 14€90

Nuestro medallón de foie gras de pato semicocido, acompañado de higos y vino Moscatel de Rivesaltes, panecillos tostados y flor de sal. 24€90

Lomo de salmón ahumado artesanal con heno local y abeto de Font-Romeu, sobre un lecho de puerros confitados en aceite de avellanas. 19€90

Ensalada del suroeste con mollejas confitadas, pechugas de pato ahumadas "de la casa" y tostada de foie gras de pato. 19€90

EL RINCÓN VEGETARIANO

*100%
hortalizas frescas*

Velouté de calabaza con crema de azafrán y cabello de ángel; 11€90

Boniatos asados con miel y queso de cabra fresco desmenuzado; 11€90

Gratinado dauphinois tradicional con queso tomme de los Pirineos; 11€90

Puerros confitados al horno con avellanas tostadas; 11€90

Papas fritas caseras cortadas a mano. 7,90 €

El plato vegetariano (velouté de calabaza, puerros caramelizados, patatas dauphinoise) 21€90

Habitación y servicio incluidos.

Se puede solicitar una lista de alérgenos presentes en nuestros platos.

EL RINCÓN DEL PESCADOR

Servido con risotto de sepia y crema de limón con jengibre y azafrán de las montañas del Haute Ariège.

Filete de bacalao asado, marinado al estilo del sur de Francia; vieiras selladas a la plancha y finalizadas en el horno; gambas peladas ligeramente salteadas en sartén con aceite de albahaca. 29€90

EL RINCÓN DEL CARNECERO

Lomo de ternera, presentado en su punto rosado, acompañado de crema de hongos porcini. 29€90

Origen: Francia o Unión Europea

Entrecot a la parrilla con salsa chimichurri catalana 31€90

Origen: Francia o Unión Europea

Magret de pato con miel de la Cerdanya de Cambre d'Aze 29€90

Origen: Francia o Unión Europea

Opciones de acompañamiento: patatas dauphinoise o patatas fritas frescas.

Opción de salsa roquefort.

EL RINCÓN DE LAS HAMBURGUESAS

2 hamburguesas de tu elección con 4 ingredientes.

- Filete picado
- Pollo crocante,
- Colin, al estilo "Pescado con patatas fritas"
- Galette vegetariana

El "Clásico" 18€90

Pan multigrano con queso cheddar, bacon, lechuga, tomates, ketchup, salsa para hamburguesas y cebollas fritas.

La "Raclette"

19€90

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

Acompañado de patatas fritas recién hechas y ensalada verde.

Habitación y servicio incluidos.

Se puede solicitar una lista de alérgenos presentes en nuestros platos.

EL RINCÓN DE LA MONTAÑA "HERENCIA MONTAÑESA"

Tartiflette artesanal

Queso reblochon, panceta, cebolla

21€90

Mont d'Or asado presentado caliente

Selección de embutidos, patatas fritas y ensalada mixta.

32€90

Las fondues.

Con tres quesos: Beaufort, Comté y Emmental.

Pequeño hambre 350g / 1 persona

23€90

Mucha hambre 600 g / 2 personas

39€90

Con tres quesos y setas porcini

Apetito pequeño 350 g / 1 persona

26€90

Apetito grande 600 g / 2 personas

44€90

Embutidos adicionales, nuevas patatas adicionales, nuevas patatas adicionales y embutidos.

12€90

8€90

19€

MENÚ DEL DÍA

PLATO DEL DÍA ÚNICO

Al
mediodía.
La tarde.

15€90
19€90

ENTRANTE Y PLATO PRINCIPAL o PLATO PRINCIPAL Y DESSERT

Al
mediodía.
La tarde.

19€90
24€90

ENTRANTE, PLATO PRINCIPAL y DESSERT

Al
mediodía.
La tarde.

24€90
28€90

El área infantil

Carne picada
con patatas fritas caseras y ensalada verde

o

filetes de ave

con patatas fritas caseras y ensalada verde

o

Espaguetis a la boloñesa.

Postre o helado a elegir + 1 sirope gratuito

12€

Habitación y servicio incluidos.

Se puede solicitar una lista de alérgenos presentes en nuestros platos.

EL RINCÓN DE LA PASTELERÍA "ARTESANAL"

Tortilla noruega casera con vainilla, flambeada con ron ante ti;	9€90
Poire Belle-Hélène con sirope de menta, coulis de chocolate, nata montada y almendras;	9€90
Profiteroles de vainilla o caramelo "o ambos", salsa de chocolate y nata montada; Crema catalana tradicional, con un toque de cítricos y anís, teja de naranja;	9€90
Fondue de chocolate con fruta de temporada, nata montada (2 personas)	9€90
	14€90

EL RINCÓN DEL HELADO

La copa de licor	9€90
<i>Coronel, General, Iceberg</i>	
La Copa de las Islas	9€90
<i>1 bola de coco, 1 bola de mango, 1 bola de maracuyá, crema Chantilly</i>	
La Copa del Sur de Francia.	9€90
<i>1 cucharada de cereza, 1 cucharada de durazno, 1 cucharada de fresa, crema Chantilly</i>	
La Copa "Lieja"	9€90
<i>Chocolate, café o caramelo</i>	
La dama blanca.	9€90
<i>2 bolas de helado de vainilla, 1 bola de helado de chocolate, salsa de chocolate artesanal, crema montada</i>	2€90
1 quemadura	5€50
2 bolas	
3 bolas	6,90 €

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

Habitación y servicio incluidos.

Se puede solicitar una lista de alérgenos presentes en nuestros platos.