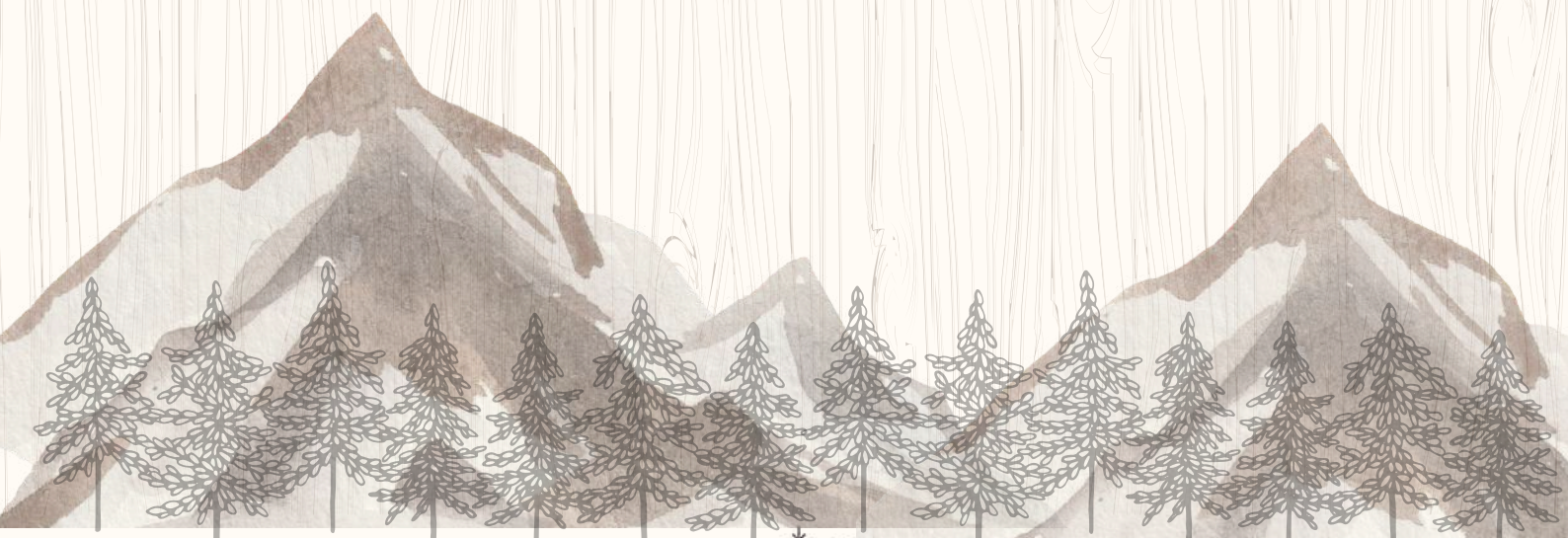




# EL MAPA INVIERNO 2025- 2026

*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;

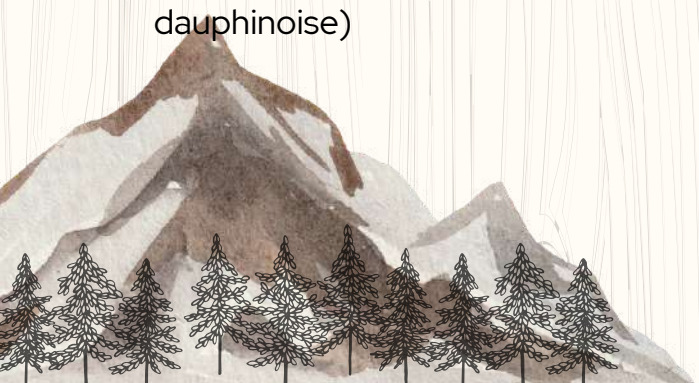
11€90

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 Cerdaña 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"*

*Pan multicereal, queso raclette, panceta, ensalada, tomate, salsa barbacoa y cebolla frita.* 19€90

*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*

*Mucha hambre 600 g / 2 personas*

23€90

39€90

### Con tres quesos y setas porcini

*Apetito pequeño 350 g / 1 persona*

*Apetito grande 600 g / 2 personas*

26€90

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

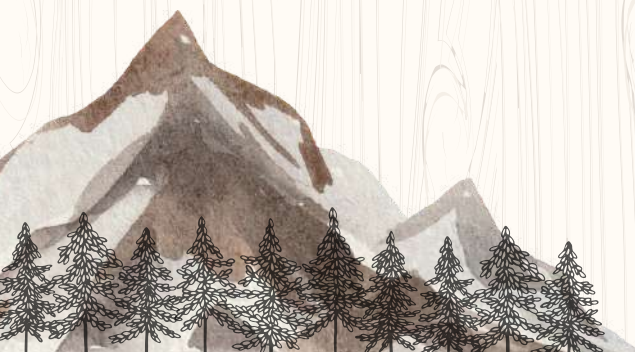
Espaguetis a la boloñesa.

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	9€90
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)	14€90

## EL RINCÓN DEL HELADO

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

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.