

camins
de Talló

ENTRANTES

Foie armagnac a la sal hecho en casa con compota de manzana al horno, mermelada de tomate y frutos secos con tostaditas Media ración - 15€	26 €
Coca de anguila cocinada en teriyaki con foie de la casa, col salteada y salsa de tamarindo	18 €
Hummus de garbanzos con sardina ahumada, granada de otoño, mandarina y germinados con tostaditas	12 €
Tataki de queso Roques Blanques del Molí de Ger y calabaza dulce confitada con manzanilla y kataifi	14 €
Nuestro "Fish&Chips" cazón en adobo frito con patatas chips caseras y mayonesa de hierbas	16 €

PRIMEROS

Berenjena escalivada con burrata fumada, tomate deshidratado, vinagreta de albahaca, piñones y miel	18 €
Brandada de bacalao con chutney de pimiento dulce, romesco picante y tostadas de tramezzino	17 €
Alcachofas de temporada a la brasa con salsa holandesa y crujiente de jamón ibérico	17 €
"Trinxat" de la Cerdanya con tocino de cerdo duroc y butifarra negra de Bellver	15 €
Sopa de cebolla con huevo poché, cebolla sofrita y crujiente de parmesano	16 €
Espuma de parmentier de patata con trufa de temporada huevo frito, crujiente de tapioca y remolacha	14 €
Falso risotto de puntalette cremoso con vieiras, bacon ahumado de la Seu d'Urgell y espárragos verdes	21 €
Pa de coca con tomate	5 €
Plato de patatas fritas	6 €

ESCOGE TU BRIOCHE

Cordero del Pirineo desfilado a baja temperatura con mayonesa de tamarindo y patata paja
24 €

Steak tartar de solomillo de ternera acompañado de patatas fritas
24 €

Tartar de atún D.O Balfegó con cremoso de aguacate, salsa yum-yum y chips de plátano
24 €

CARNES

Fricando casero con setas de temporada 21 €

Canelones de pato y foie con pera conference y salsa de setas y foie 20 €

Solomillo de ternera a la brasa con salsa demiglace, crujiente de parmesano e hilos de boniato 25 €
Suplemento escalopa de foie 4 €

Rosta de cerdo con su reducción, puré de boniato, salsa bandera y chile de Jalapa 19 €

Confit de pato hecho en casa con ragú de setas de temporada y puré de celerí 22 €

PESCADOS Y MARISCOS

Albóndigas de gambas rellenas de pollo con salsa del asado 21 €

Suquet de lubina amb patata “panadera” 29 €

Lomo de Bacalao de Islandia en salsa velouté de azafrán y crujiente de puerro 19 €

Corvina a la brasa con verduras y salsa beur blanco 22 €

ARROCES

De gamba roja
24 €

De chuleta de cerdo “Ral d'Avinyó” y setas
22 €

De verduras de temporada
20 €

POSTRES

Pan con chocolate, aceite y sal	7,50 €
Pastel de queso Puigpedrós con mermelada de arándanos	7,50 €
Panacota de coco con piña y caramelo de ron quemado	6,50 €
Media luna de pasta filo caramelizada con crema pastelera y almendras	6,50 €
Pera al vino con chantilly y arena de galleta	6,00 €
Torrija de brioche con helado de canela	7,00 €
Iogurt de l'Esquella con coulis de mango	5,50 €
Dos bolas de helado (chocolate, vainilla, pistacho, turrón, coco, mango)	5,50 €

DIGESTIVOS

	XUPITO	COPA
Grappa Nonino	6 €	11 €
Grappa Libarna	6 €	10 €
Cardhu 12 años	7 €	12 €
Macallan 12 años	9 €	15 €
Limoncello Villa Massa	4 €	6 €
Baileys	3 €	5 €
Orujo blanco o hierbas	3 €	5 €
Ratafia Ruset	4 €	6 €
Nogath Pirineus (licor de nueces de Cerdanya)	5 €	8 €
El Torb de Cerdanya (licor de frambuesa y arándanos)	5 €	8 €