



PER
COMENÇAR

TOMÀQUETS , amb envinagrats fins	12,50 €
ENSALADILLA , d'anguila fumada amb ous de truita de riu	15,00 €
PAPADA IBÈRICA , curada	18,00 €
COCA , de tàrtar de tonyina amb rovell d'ou a la soja	20,00 €
CARPACCIO , de vaca curada amb vinagreta d'all escalivat	18,00 €
CROQUETES , varietats a escollir (6 unitats)	12,50 €
MACARRONS , gratinats amb pollastre rostit i beixamel	12,50 €
TRUITA , la nostra de temporada	16,00 €

PER
CONTINUAR

CUINATS

CALAMAR DE POTERA , a l'estil Pelayo	25,00 €
BACALLÀ , llom confitat amb puré de celeri	26,00 €
ARRÒS , del senyoret de Sispony (per compartir)	45,00 €
ESCALOPA , de vedella d'Andorra amb patates fregides	16,00 €
PICANTÓ FRANCÈS , farcit amb pilota d'escudella amb dues salses (per compartir)	46,00 €
XAI , espatlla cuinada a llarga cocció i lacada amb "gratin" (per compartir)	62,00 €

BRASA

CORBINA , a la mantega fumada	22,00 €
TONYINA , vermella de la Mediterrània	25,00 €
PEUS DE PORC , amb suc de rostit	16,00 €
ENTRECOT , de vaca	24,00 €
FILET , de vaca madurat	28,00 €

Tots els plats a la brasa inclouen un acompanyament a escollir

PER
ACOMPANYAR

PATATES , de muntanya fregides	3,00 €
PEBROTS , del piquillo confitats	4,00 €
AMANIDA , brots amanits	3,00 €
GRATIN DAUPHINOISE , amb Comté	4,00 €

FORMATGES , tres varietats de temporada del Pirineu	16,00 €
PA , panera seleccionada del Jordi Morera	6,50 €

PER
ACABAR

FLAM FAMILIAR , amb ous de gallines tranquil·les (per compartir)	12,00 €
SOPA FREDA , de pinya rostida amb gelat de nata fresca	8,00 €
MADUIXES , amb xantillí d'ametlles	8,00 €
PASTÍS , de formatge fos lleugerament fumat	8,00 €
XUIXO , de crema al rom amb gelat de xocolata	8,50 €
XOCOLATA , "micuit" amb escames de sal i galeta fina	8,50 €



STARTERS

TOMATOES , with thin sliced pickles	12.50 €
SALAD , smoked eel with river trout eggs	15.00 €
PAPADA IBÉRICA , cured pork jowl	18.00 €
COCA , tuna tartare flatbread with soy cured egg yolk	20.00 €
CARPACCIO , cured beef with roasted garlic vinaigrette	18.00 €
CROQUETTES , various options to choose from (6 pieces)	12.50 €
RIGATONI , gratinated with roasted chicken and béchamel	12.50 €
OMELLETTTE , seasonal	16.00 €

MAIN COURSES

MAINS

POTERA SQUID , Pelayo-style	25.00 €
COD , confit with celery puree	26.00 €
RICE , shell-free "del senyoret" of Sispony (to share)	45.00 €
ESCALOPE , Andorran beef with fries	16.00 €
FRENCH COQUELET , filled with escudella meatball with two sauces (to share)	46.00 €
LAMB , slow-cooked shoulder lacquered with "gratin" (to share)	62.00 €

FROM THE GRILL

SEA BASS , in smoked butter	22.00 €
TUNA , from the Mediterranean	25.00 €
PIG'S FEET , with roasting juice	16.00 €
ENTRECÔTE , cow beef	24.00 €
TENDERLOIN , aged beef	28.00 €

All grilled dishes include a side dish of your choice

SIDES

POTATOES , fried mountain potatoes	3.00 €
PEPPERS , confit of piquillo peppers	4.00 €
SALAD , baby leaf with dressing	3.00 €
GRATIN DAUPHINOIS , with Comté cheese	4.00 €

CHEESE , three seasonal varieties from the Pyrenees	16.00 €
BREAD , bread basket selected by Jordi Morera	6.50 €

DESSERTS

FAMILY FLAN , made with eggs from calm hens (to share)	12.00 €
COLD SOUP , roasted pineapple with ice cream made from fresh cream	8.00 €
STRAWBERRIES , with almond whipped cream	8.00 €
CHEESECAKE , made with lightly smoked melted cheese	8.00 €
XUIXO , custard-filled bun with rum and chocolate ice cream	8.50 €
CHOCOLATE , fondant with salt flakes and thin biscuit	8.50 €

**PARA
EMPEZAR**

TOMATES , con encurtidos finos	12,50 €
ENSALADILLA , de anguila ahumada con huevos de trucha	15,00 €
PAPADA IBÉRICA , curada	18,00 €
COCA , de tartar de atún con yema de huevo a la soja	20,00 €
CARPACCIO , de vaca curada con vinagreta de ajo asado	18,00 €
CROQUETAS , variedades a elegir (6 unidades)	12,50 €
MACARRONES , gratinados con pollo asado y bechamel	12,50 €
TORTILLA , la nuestra de temporada	16,00 €

**PARA
CONTINUAR****COCINADOS**

CALAMAR DE POTERA , al estilo Pelayo	25,00 €
BACALAO , lomo confitado con puré de apionabo	26,00 €
ARROZ , “del senyoret” de Sispony (para compartir)	45,00 €
ESCALOPA , de ternera de Andorra con patatas fritas	16,00 €
PICANTÓN FRANCÉS , relleno de escudella con dos salsas (para compartir)	46,00 €
CORDERO , paletilla de larga cocción y lacada con “gratin” (para compartir)	62,00 €

BRASA

CORVINA , a la mantequilla ahumada	22,00 €
ATÚN , rojo del Mediterráneo	25,00 €
MANITAS DE CERDO , con salsa de asado	16,00 €
ENTRECOT , de vaca	24,00 €
FILETE , de vaca madurado	28,00 €

Todos los platos a la brasa incluyen un acompañamiento a escoger

**PARA
ACOMPañAR**

PATATAS , de montaña fritas	3,00 €
PIMIENTOS , del piquillo confitados	4,00 €
ENSALADA , brotes aliñados	3,00 €
GRATIN DAUPHINOISE , con queso Comté	4,00 €

QUESOS , tres variedades de temporada de los Pirineos	16,00 €
PAN , panera seleccionada de Jordi Morera	6,50 €

**PARA
TERMINAR**

FLAN FAMILIAR , con huevos de gallinas tranquilas (para compartir)	12,00 €
SOPA FRÍA , de piña asada con helado de nata fresca	8,00 €
FRESAS , con chantillí de almendras	8,00 €
TARTA , de queso fundido ligeramente ahumado	8,00 €
CHUCHO , de crema al ron con helado de chocolate	8,50 €
CHOCOLATE , “micuit” con escamas de sal y galleta fina	8,50 €

**POUR
COMMENCER**

TOMATES , et petits pickles	12,50 €
MACÉDOINE DE LÉGUMES , à l'anguille fumée et aux œufs de truite	15,00 €
GORGE DE PORC IBÉRIQUE , séchée	18,00 €
« COCA », avec tartare de thon au jaune d'œuf et au soja	20,00 €
« CARPACCIO », de bœuf séché avec vinaigrette à l'ail rôti	18,00 €
CROQUETTES , variété au choix (6 unités)	12,50 €
RIGATONI , gratinés au poulet rôti et à la sauce béchamel	12,50 €
OMELETTE , de saison	16,00 €

**POUR
CONTINUER****MIJOTÉS**

CALAMAR , façon Pelayo	25,00 €
MORUE , confite et purée de céleri	26,00 €
RIZ , « el senyoret de Sispony » avec fruits de mer décortiqués (pour partager)	45,00 €
ESCALOPE , de veau d'Andorre avec des frites	16,00 €
COQUELE , farci d'"escudella" avec deux sauces (pour partager)	46,00 €
AGNEAU , épaule à cuisson lente et laquée au gratin (pour partager)	62,00 €

GRILLADE

CORBINE , au beurre fumé	22,00 €
THON , rouge de la Méditerranée	25,00 €
PIEDS DE PORC , au jus de rôti	16,00 €
ENTRECÔTE , de bœuf	24,00 €
STEAK , de bœuf mûré	28,00 €

Tous les plats grillés comprennent un accompagnement de votre choix

**POUR
ACCOMPAGNER**

POMMES DE TERRE , de montagne frites	3,00 €
POIVRONS , du « Piquillo » confits	4,00 €
SALADE , de jeunes pousses assaisonnées	3,00 €
GRATIN DAUPHINOIS , au Comté	4,00 €

FROMAGE , trois variétés de saison des Pyrénées	16,00 €
PAIN , corbeille à pain sélectionnée par Jordi Morera	6,50 €

**POUR
FINIR**

FLAN FAMILIAL , aux œufs de poules tranquilles (pour partager)	12,00 €
SOUPE FROIDE , à l'ananas rôti avec de glace à la crème fraîche	8,00 €
FRAISES , à la chantilly aux amandes	8,00 €
GÂTEAU , au fromage fondu légèrement fumé	8,00 €
XUIXO , brioche fourrée à la crème pâtissière au rhum avec glace au chocolat	8,50 €
CHOCOLAT , mi-cuit aux cristaux de sel et biscuit fin	8,50 €