

Carta

Entrants/ Entrantes

Amanida verda Ensalada verde <i>Green salad</i>	5,50 €
Amanida tebia de formatge de cabra, bacon i pinyons Ensalada tebia de queso de cabra, bacon y piñones <i>Warm salad of goat cheese with bacon and pine nuts</i>	7,35 €
Amanida amb foie mi-cuit Ensalada con foie mi-cuit <i>Salad with duck foie gras mi-cuit</i>	7,85 €
Escalivada amb formatge de cabra Escalibada con queso de cabra <i>Escalivada with goat cheese (roast vegetables)</i>	6,60 €
Timbal d'arròs salvatge i verdures amb oli de butifarra negra Timbal de arroz salvaje y verduritas con aceite de butifarra negra <i>Rice pie with vegetables and black botifarra oil</i>	7,60 €
Patates al forn amb salsa Romesco Patatas al horno con salsa Romesco <i>Baked potatoes with romesco (catalan sauce with chilli)</i>	6,50 €
"Fesols de Santa Pau" amb brandada de bacallà i alls tendres "Fesols de Santa Pau" con brandada de bacalao y ajos tiernos <i>"White beans from Santa Pau" with cod and fresh garlicks</i>	7,35 €
Pasta fresca farcida d'alberginia amb salsa al parfum d'escalivada Pasta fresca rellena de berengena con salsa al perfume de escalibada <i>Fresh pasta stuffed with aubergines and escalivada sauce</i>	7,80 €

Segons/ Segundos/ Seconds

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà i oli de mostassa 6,30 €
Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y aceite de mostaza
Veal carpaccio with parmesan cheese shavings and mustard oil

Cuixa d' ànec confitat amb compota (pera dolça i pera al tast de taronga) 9,60 €
Muslo de pato confitado con compota (pera dulce y pera al gusto de naranja)
Pickled duck leg with compote (sweet pear and pear with orange)

Bacallà amb timbalet de samfaina 9,30 €
Bacalao con timbal de sanfaina
Cod with "samfaina" of roast vegetables

Rodó de pollastre rostit amb prunes 9,90 €
Redondo de pollo con ciruelas
Roast chicken with prunes and pine nuts

Carns a la brasa de llenya/ Carnes a la brasa de leña/ Charcoal-grilled meat

Butifarra amb "Fesols de Santa Pau" 7,50 €
Butifarra con "Fesols de Santa Pau"
Botifarra with "White beans from Santa Pau"

Xai amb mini broquetes de verdures 10,60 €
Cordero con mini brochetas de verduras
Lamb with charcoal-grilled vegetables

Hamburguesa de vedella (200 gr.) amb ceba caramelitzada 7,10 €
Hamburguesa de ternera (200 gr.) con cebolla caramelizada
Veal Hamburger (200 gr) with caramelized onion

Entrecôte with roquefort sauce 13,50 €
Entrecôte à la sauce au roquefort
Entrecot amb salsa roquefort

Postres/ Desserts

logurt natural "La Fageda" Yoghurt natural "La Fageda" <i>Plain yogurt "La Fageda"</i>	3,20 €
Flam de la casa Flan de la casa <i>House crème caramel</i>	3,20 €
Gelat Helado <i>Ice-cream</i>	3,20 €
Tebi de rulo de cabra amb nous i mel Tebio de rulo de cabra con nueces y miel <i>Goat cheese with walnuts and honey</i>	4,00 €
Pastís de xocolata amb mermelada de maduixa cobert de xocolata calenta Pastel de chocolate con mermelada de fresa cubierto de chocolate caliente <i>Chocolate cake with strawberry jam and hot chocolate sauce</i>	4,30 €
Fondue de xocolata amb fruita (només nits) Fondue de chocolate con frutas (solo noches) <i>Chocolate fondant with fruits in season (dinner)</i>	4,60 €/ persona

Plats per la mainada/ Platos infantiles/ Child's menu (només migdia/ solo mediodia/ only lunch)

Macarrons amb salsa bolonyesa i formatge emmental Macarrones con salsa boloñesa y queso emmental <i>Macaroni with bolonyesa sauce and emmental cheese</i>	5,10 €
Mini hamburgueses de vedella (2) amb patates fregides Mini hamburguesas de ternera (2) con patatas fritas <i>Mini hamburgers (2) with potatoes</i>	6,10 €

Per les nits Torrades a la brasa/ Por las noches Torradas a la brasa/ Peasant's toast bread for dinner

Obert de dissabte a diumenge/ Abierto de sábado a domingo/ Open from Saturday to Sunday
Agost oberts tots els dies/ Agosto abierto todos los días/ August open all days

migdia/ mediodia/ lunch 13:30 a 16:00
nit/ noche/ dinner 20:30 a 23:00

8% IVA inclòs/ 8% IVA incluido/ 8% IVA including