

ENTRANTES Y ENSALADAS · ENTRANTS I AMANIDES

SALADES ET HORS D'ŒUVRES · STARTERS & SALADS

DEL RÍO • 15,50 €

MÉZCLUM DE LECHUGAS, PEPINO ENCURTIDO, CHERRYS, CEBOLLA ENCURTIDA, Y TRUCHA DE TAVASCAN CON SUS HUEVAS
MÉZCLUM D'ENCIAMS, COGOMBRE, CHERRYS, CEBA ADOBADA, I TRUITA DE TAVASCAN AMB LES SEVES FRESES
MEZCLUM DE LAITUE, CONCOMBRE ET OIGNON EN SAUMURE, TOMATE CHERRY ET TRUITE DU TAVASCAN AVEC SES OEUFS
LETTUCE MEZCLUM, PICKLED CUCUMBER AND ONION, CHERRY TOMATO & TAVASCAN TROUT WITH ITS ROE

PASTORELA • 14 €

QUESO DE CABRA, NUECES, MANZANA Y CONFITURA DE TOMATE
FORMATGE DE CABRA, NOUS, POMA I CONFITURA DE TOMÀQUET
FROMAGE DE CHÈVRE, NOIX, POMME ET CONFITURE DE TOMATE
GOAT CHEESE, WALNUTS, APPLE & TOMATO CONFITURE

FRESCA • 14 €

TOMATE FRESCO, MÉZCLUM, ANCHOAS, MELÓN Y ESCAMAS DE GORGONZOLA
TOMÀQUET FRESC, MÉZCLUM, ANXOVES, MELÓ I ESCATES DE GORGONZOLA
TOMATE FRAIS, MEZCLUM DE LAITUES, MELON ET ÉCAILLES DE GORGONZOLA
FRESH TOMATO, LETTUCE MEZCLUM, MELON & GORGONZOLA FLAKES

CREMA DE CALABAZA · CREMA DE CARABASSA • 13,90 €

VELOUTÉ DE COURGE · CREAM OF PUMPKIN SOUP

CALABAZA, ZANAHORIA, AOVE, Y CRUJIENTE DE JAMÓN

CARABASSA, PASTANAGA, AOVE, I CRUJIENT DE PERNIL

COURGE, CAROTTE, HUILE D'OLIVE VIERGE, ET JAMBON CROUSTILLANT

PUMPKIN, CARROT, VIRGIN OLIVE OIL, & CRISPY HAM

CARPACCIO DE TERNERA · CARPACCIO DE VEDELLA • 16 €

CARPACCIO DE VEAU · VEAL CARPACCIO

AOVE DE LES GARRIGUES, LIMA, SAL MALDON, MEZCLA DE PIMIENTAS Y TOMILLO FRESCO

AOVE DE LES GARRIGUES, LLIMA, SAL MALDON, BARREJA DE PEBRES I FARIGOLA FRESC

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, LIME, SEL MALDON, MÉLANGE DE POIVRES ET THYM FRAIS

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, LIME, MALDON SALT, PEPPER MIX & FRESH THYME

PASTA

WOK DE TALLARINES • 13,80 €

WOK DE NOUILLES · NOODLE WOK

VERDURAS, GAMBAS, CAYENA, SOJA Y CURRY (OPCIÓN VEGANA CON TOFU Y FRUTOS SECOS)

VERDURES, GAMBES, CAIENA, SOIA I CURRI (OPCIÓ VEGANA AMB TOFU I FRUITS SECS)

LEGUMES, GAMBAS, CAYENNE, SOJA ET CURRY (OPTION VEGETALIENNE AVEC TOFU ET FRUIT SECHE´)

VEGETABLES, SHRIMPS, CAYENNE PEPPER, SOY & CURRY (VEGAN OPTION WITH TOFU AND DRIED FRUITS)

RAVIOLI DE BUTIFARRA Y SETAS · RAVIOLI DE BOTIFARRA I BOLETS • 15,25 €

SALTEADOS CON MANTEQUILLA Y ROMERO · SALTATS AMB MANTEGA I ROMANÍ

RAVIOLI DE SAUCISSE ET CHAMPIGNONS SAUTÉS AVEC BEURRE ET ROMARIN

STUFFED RAVIOLI WITH SAUSAGE & MUSHROOMS SAUTED WITH BUTTER & ROSEMARY

RAMEN VEGANO - RAMEN VEGÀ • 15,50 €

RAMEN VÉGÉTALIEN · VEGAN RAMEN

VERDURAS, NOODLES, SOJA Y TOFU Y FRUTOS SECOS · VERDURES, NOODLES, SOJA I TOFU

LÉGUMES, NOUILLES, SOJA, TOFU ET FRUITS SECHE´ · VEGETABLES, NOODLES, SOY, TOFU AND DRIED FRUITS

TAGLIATELLE • 14 €

AL PESTO DE ALBAHACA CON NATA, PIÑONES Y FRUTOS SECOS · AL PESTO D'ALFÀBREGA AMB NATA, PINYONS I FRUITS SECS

AL PESTO DE BASILIC AVEC CRÈME, PIGNONS ET FRUITS SECHE´ · AL PESTO WITH CREAM, PINE NUTS AND DRIED FRUITS

HAMBURGUESAS · HAMBURGUESES · HAMBURGUERS · BURGERS

DE CABRA · DE CHÈVRE · GOAT CHEESE BURGER • 16 €

TOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA, ESPINACAS FRESCAS Y QUESO DE CABRA

TOMÀQUET, CEBA CARAMEL-LITZADA, ESPINACS FRESQUES I FORMATGE DE CABRA

TOMATE, OIGNON CARAMÉLISÉE, ÉPINARDS FRAIS ET FROMAGE DE CHÈVRE

TOMATO, CAMELIZED ONION, FRESH SPINACH & GOAT CHEESE

ARANESA • 16 €

CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATE FRESCO, QUESO ROQUEFORT Y MÉZCLUM

CEBA CARAMEL-LITZADA, TOMÀQUET FRESC, FORMATGE ROQUEFORT I MÉZCLUM

OIGNON CARAMÉLISÉE, TOMATE FRAICHE, ROQUEFORT ET MEZCLUM DE LAITUES

CAMELIZED ONION, FRESH TOMATO, ROQUEFORT CHEESE & LETTUCE MEZCLUM

AMERICANA • 17,50 €

TOMATE, QUESO, HUEVO, BACON Y MÉZCLUM

TOMÀQUET, FORMATGE, OU, BACON I MÉZCLUM

TOMATE, FROMAGE, ŒUF, BACON ET MÉLANGE DE LAITUES

TOMATO, CHEESE, EGG, BACON & LETTUCE MEZCLUM

VEGANA • 17 €

RÚCULA, BURGUER DE AVENA, ARROZ, BRÓCOLI Y ZANAHORIA

RUCA, BURGUER DE CIVADA, ARRÒS, BRÒCOLI I PASTANAGA

HAMBURGUER D'AVOINE, ROQUETTE, RIZ, BROCOLI ET CAROTTE

OAT BURGER WITH ROCKET, RICE, BROCCOLI & CARROT

MEXICANA • 16,50 €

BAGEL DE TERNASCO • 17,50 €

PIZZA

BASE DE TOMATE Y MOZZARELLA · BASE DE TOMÀQUET I MOZZARELLA · BASE DE TOMATE ET MOZZARELLA · BASE OF TOMATO & MOZZARELLA CHEESE

NAPOLITANA · 15 €

ANCHOAS, CHERRYS Y ACEITUNAS NEGRAS
ANXOVES, CHERRYS I OLIVES NEGRES
ANCHOIS, TOMATE CHERRY ET OLIVE NOIRE
ANCHOVIES, CHERRY TOMATO & BLACK OLIVES

BÚFALA · 16 €

MOZZARELLA DE BÚFALA, JAMÓN SERRANO, PESTO Y TOMATE SECO
MOZZARELLA DE BÚFALA, PERNIL SERRÀ, PESTO I TOMÀQUET SEC
MOZZARELLA DE BUFFLE, JAMBON SERRANO, PESTO ET TOMATE SÈCHE
BUFFALO MOZZARELLA, SERRANO HAM, PESTO & DRIED TOMATO

VEGETARIANA · 15 €

CHERRYS, PIMIENTO ROJO Y VERDE, CHAMPIÑONES Y CEBOLLA
CHERRYS, PEBROT VERMELL I VERD, XAMPINYONS I CEBA
TOMATE CHERRY, POIVRON ROUGE ET VERT, CHAMPIGNON DE PARIS ET OIGNON
CHERRY TOMATO, RED & GREEN PEPPER, MUSHROOMS & ONION

COMPLETA · 16 €

BACON, CEBOLLA CONFITADA, CHAMPIÑONES, ACEITUNAS NEGRAS Y HUEVO
BACON, CEBA CONFITADA, XAMPINYONS, OLIVES NEGRES I OU
BACON, CONFIT D'OIGNON, CHAMPIGNON DE PARIS, OLIVES NOIRS ET ŒUF
BACON, ONION CONFIT, MUSHROOMS, BLACK OLIVES & EGG

MARGARITA · 15 €

TOMATE, MOZZARELLA
TOMÀQUET, MOZZARELLA
TOMATE, FROMAGE MOZZARELLA
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE

PROSCIUTTO · 15 €

TOMATE, MOZZARELLA Y JAMÓN COCIDO
TOMÀQUET, MOZZARELLA I PERNIL DOLÇ
TOMATE, MOZZARELLA ET JAMBON DOUX
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE & HAM

DE QUESOS · DE FORMATGES · 15 €

PARMESANO, QUESO DE CABRA, EMMENTAL, BRIE Y GORGONZOLA
PARMESÀ, FORMATGE DE CABRA, EMMENTAL, BRIE I GORGONZOLA
FROMAGE DE CHÈVRE, PARMESAN, EMMENTAL. BRIE ET GORGONZOLA
PARMENSAN, GOAT, EMMENTAL, BRIE & GORGONZOLA CHEESES

CALZONE · 15 €

CHAMPIÑONES, CEBOLLA CAMELIZADA Y BACON
XAMPINYONS, CEBA CAMEL-LITZADA I BACON
CHAMPIGNON DE PARIS, OIGNON CARAMÉLISÉE ET BACON
MUSHROOMS, CAMELIZED ONION & BACON

ORIENTAL · 15 €

TOMATE, MOZZARELLA, POLLO MARINADO AL CURRY Y OLIVAS NEGRAS
TOMÀQUET, MOZZARELLA, POLLASTRE MARINAT AL CURRI I OLIVES NEGRES
TOMATE, MOZZARELLA, POULET MARINÉ AU CURRY ET OLIVES NOIRES
TOMATE, MOZZARELLA CHEESE, CHICKEN CURRY MARINADE & BLACK OLIVES

CONCASSÉ · 15 €

TOMATE CONCASSÉ, PESTO, ACEITUNAS NEGRAS, PARMESANO, RÚCULA
TOMÀQUET CONCASSÉ, PESTO, OLIVES NEGRES, PARMESÀ I RÚCULA
TOMATE CONCASSÉE, PESTO, OLIVES NOIRES, PARMESAN ET ROQUETTE
TOMATO CONCASSÉ, PESTO, BLACK OLIVES, PARMESAN CHEESE & ROCKET

SPICY · 16 €

CHORIZO, PEPPERONI, OLIVAS NEGRAS, CHERRYS Y ACEITE AHUMADO PICANTE
XORIÇ, PEPPERONI, OLIVES NEGRES I OLI FUMAT PICANT
CHORIZO, PEPPERONI, OLIVES NOIRES ET HUILE FUMÉ PIQUANT
CHORIZO, PEPPERONI, BLACK OLIVES & HOT SMOKED OIL

POSTRES · DESSERT

HOJALDRE RELLENO · PASTA FULLADA FARCIDA · 11 €

CON CREMA INGLESA DE VAINILLA Y FRESAS CONFITADAS

PASTA DE FULL FARCIDA AMB CREMA INGLESA DE VAINILLA I MADUIXES CONFITADES

PÂTE FEUILLETÉE FARCIE AVEC CRÈME ANGLAISE ET CONFIT DE FRAISES

STUFFED PUFF PASTRY WITH CREAM AND STRAWBERRIES CONFIT

CREMA CATALANA · 11 €

CREMA CATALANA CASERA

A L'ESTIL CASOLÀ

CRÈME CATALANE BRULÉE MAISON

HOMEMADE CRÈME CATALANE BRULÉE

YOGUR DEL VALLE · IOGURT DE LA VALL · 11 €

CON MIEL Y CROCANTE DE ALMENDRA Y NUEZ

AMB MIEL I CROCANT D'AMETLLA I NOUS

YAOURT DE LA VALLÉE D'ARAN AVEC MIEL ET CROCQUANT D'AMANDES ET NOIX

ARAN VALLEY YOGURT WITH CRISPY ALMONDS AND WALNUTS

BIZCOCHO ZANAHORIA Y NUECES · BISCUIT DE PASTANAGA I NOUS · 11 €

CON CREMA DE QUESO · AMB CREMA DE FORMATGE

BISCUIT DE PASTANAGA I NOUS AMB CREMA DE FORMATGE

GÂTEAU DE CAROTTE ET NOIX AVEC CRÈME DE FROMAGE

CARROT & WALNUT CAKE WITH CHEESE CREAM

HELADO DE CHOCOLATE · GELAT DE XOCOLATA · 11 €

CON PAN FRITO, SAL MALDON Y AOVE · AMB PA FREGIT, SAL MALDON I AOVE

GLACE AU CHOCOLAT AVEC PAIN FRIT, SEL MALDON ET HUILE D'OLIVE VIERGE

CHOCOLATE ICE CREAM WITH FRIED BREAD, MALDON SALT & VIRGIN OLIVE OIL

MOUSSE VEGANA DE CACAO Y COCO RALLADO

MOUSSE VEGANA DE CACU I COCO RATLLAT · 11 €

VARIOS SABORES (CONSULTAR) · DIVERSOS SABORS

MOUSSE VEGANA DE CACAU I COCO RATLLAT (DIVERSOS SABORS · CONSULTAR)

MOUSSE VÉGÉTALIEUNE DE CACAO ET NOIX DE COCO RÂPÉE (DIVERS SAÛVEURS DISP)

VEGAN COCOA MOUSSE WITH GRATED NUTS (SEVERAL FLAVOURS AVAILABLE)