

LA COMA

D'ARCALÍS

AMANIDES I ENTRANTS

AMANIDA TÈBIA DE FORMATGE DE CABRA AMB BACÓ, XAMPINYONS I VINAGRETA BALSÀMICA · 15,50 €

Ensalada tibia de queso de cabra con bacon, champiñones y vinagreta balsàmica

AMANIDA DE MADUIXES AMB FORMATGE FETA, CANONGES I CABDELLS · 16 €

Ensalada de fresas con queso feta, canònigos y cogollos

AMANIDA RUSSA DE "LA COMA" AMB VENTRESCA DE TONYINA · 16,50 €

Ensalada rusa "La Coma" con ventresca de atún

VICHYSOISE DE TARONJA AMB SALMÓ A L'AROMA DE BRASA · 14,50 €

Vichyssoise de naranja con salmón al aroma de brasa

ESCUDELLA TRADICIONAL ANDORRANA (RECEPTA PATRIMONI HISTÒRIC) · 14 €

Escudella tradicional andorrana
(receta patrimonio histórico)

BURRATINA FRESCA, TÀRTAR DE TOMÀQUET FRESC I SEC, VINAGRETA DE PESTO · 19 €

Burrata fresca, tartar de tomate fresco y seco, vinagreta de pesto

TAULA D'EMBOTITS DEL PIRINEU I PA AMB TOMÀQUET · 21,50 €

Tabla de embutidos del Pirineu y pan con tomate

TAULA DE PERNIL IBÈRIC I PA AMB TOMÀQUET · 24 €

Tabla de jamón ibérico y pan con tomate

A LA BRASA

GRAELLADA ESPECIAL · 21,50 €

AMB VERDURA I PATATA (porc, pollastre, xai, vedella)
Parrillada especial con verdura y patata (cerdo, pollo, cordero, ternera).

TXULETÓN DE VACA "NEGRA AVILEÑA" (1,2kg.) · 87 €

amb "piquillos" confitats i patates fregides

Chuletón de vaca "Negra Avileña" (1,2kg) con "piquillos" confitados y patatas fritas

* Recomanat per 2 pax. / Recomendado para 2

BOTIFARRA "ESPARRACADA" BEN BONA · 20 €

Butifarra "esparracada" muy buena

POLLASTRE DESOSSAT I MACERAT AMB HERBES · 20 €

Pollo deshuesado y macerado con hierbas

FILET DE VACA "NEGRA AVILEÑA" · 33,50 €

Solomillo de Vaca "Negra Avileña"

COSTELLES I MITJANES DE XAI · 26,25 €

Costillas y chuletitas de cordero

SUPREMA DE SALMÓ AMB VERDURETA I ESPINACS · 21,50 €

Suprema de salmón con verduritas y espinacas

LES CARNES S'ACOMPANYEN
AMB PATATES FREGIDES I
VERDURES DE TEMPORADA
Las carnes se acompañan con
patatas fritas y verduras de
temporada

SI NO VOLS BRASA

· 20 € ·

ESCALOPA NAPOLITANA AMB PATATES FREGIDES CASOLANES

Escalope napolitana
con patatas fritas caseras

· 21 € ·

LA "MANDONGUILLA" DE LA COMA AMB SALSÀ DE BOLETS I PURÉ DE PATATA

La "Albòndiga" de La Coma con
salsa de setas y puré de patata

· 22 € ·

CASSOLETA DE BACALLÀ I MONGETES DEL GANXET

Cazuelita de Bacalao
y judías del "ganxet"

ELS ARROSSOS

· 21,50 € ·

ARRÒS DE MUNTANYA

(pollastre, conill, botifarra, trompetes i ceps)

Arroz de montaña

(pollo, conejo, butifarra, trompetes y setas)

· 19 € ·

ARRÒS DE VERDURA

(amb verdura de temporada)

Arroz de verdura a la brasa

(Con verdura de temporada)

· 21,50 € ·

ARRÒS DE DIUMENGE

(sípia, pollastre, secret de porc i salsitxa, rovellons i carreretes)

Arroz de domingo (sepia, pollo, secreto de cerdo, salchicha, níscales y carrerillas)

PIZZA I PASTA

PIZZA MARGARIDA · 18 €

Tomàquet, mozzarella, orenga i alfàbrega fresca / Tomato, mozzarella, orégano y albahaca fresca

PIZZA REINA · 18,50 €

Tomàquet, mozzarella, pernil i xampinyons / Tomato, mozzarella, jamón y champiñones

PIZZA MUNTANYESA · 19 €

Tomàquet, mozzarella, formatge de cabra, bacó, ceba i ruca fresca / Tomato, mozzarella, queso de cabra, bacon, cebolla y rúcula fresca

PIZZA LA COMA (40 ANIVERSARI) · 22,50 €

Crema de carabassó i espinacs, mozzarella, carreretes confitades, cuixa de xai, kumato i burratina / Crema de calabacín y espinacas, mozzarella, carrerillas confitadas, pierna de cordero, kumato y burratina

PIZZA D'ESCALIVADA AMB ANXOVES · 22 €

Tomàquet, mozzarella, albergínia, pebrot vermell, ceba tendra, salsa romesco, ruca fresca i anxova / Tomato, mozzarella, berenjena, pimiento rojo, cebolla tierna, salsa romesco, rúcula fresca y anchoa

CANELONS DE POLLASTRE ROSTIT AMB PRUNES I SALSABEIXAMEL · 19 €

Canelones de pollo asado con ciruelas y salsa bechamel

MACARRONS DE MUNTANYA, AMB COSTELLA I SALSITXA · 18 €

Macarrones de montaña, con costilla y salchicha

POSTRES

PASTÍS DE FORMATGE FET A CASA AMB « COULIS » DE FRUITS VERMELLS · 7 €

Tarta de queso casera con “coulis” de frutos rojos

BROWNIE DE XOCOLATA I NOUS, SEGUINT LA RECEPTE TRADICIONAL · 8 €

Brownie de chocolate y nueces, siguiendo la receta tradicional

GARGOUILLOU DE FRUITES DE TEMPORADA · 8 €

Gargouillou de frutas de temporada

TORTELL DE NATA AMB PINYONS · 7 €

Roscón de nata con piñones

PASSION PIE · 8 €

Crema de fruita de la passió, merenga i galeta
Crema de fruta de la pasión, merengue y galleta

MEL I MATÓ AMB FRUITS SECS · 9,50 €

Miel y mató con frutos secos

INFORMACIÓ D'AL·LÈRGENS I INTOLERÀNCIES.

Si tens alguna al·lèrgia o intolerància, comunica-ho al nostre equip!

INFORMACIÓN DE ALÉRGICOS E INTOLERANCIAS.

¡Si tienes alguna alergia o intolerancia, comunícalo a nuestro equipo!

