

LA COMA

D'ARCALÍS

AMANIDES I ENTRANTS

AMANIDA TÈBIA DE FORMATGE DE CABRA AMB BACÓ I XAMPINYONS · 17 €

Ensalada tibida de queso de cabra con beicon y champiñones

ESCUDELLA TRADICIONAL ANDORRANA · 16,50 € (KMO)

Escudella tradicional andorrana

TRINXAT AMB CANSALADA VIADA I UN TOC DE ROMESCO · 16,50 €

Trinxat con panceta y un toque de romesco

CREMA DE MONIATO AMB COLIFLOR I BRÒQUIL CRUIXENT · 15,50 €

Crema de boniato con coliflor y brócoli crujiente

CARXOFES A LA BRASA AMB PERNIL · 18 €

Alcachofas a la brasa con jamón

BURRATINA FRESCA AMB TOMÀQUETS I PESTO GENOVÈS · 20 €

Burratina fresca con tomates y pesto genovés

FONDANT DE CAMEMBERT AOP AMB FIGUES CONFITADES · 22,50 €

Fondant de Camembert AOP con higos confitados

PLAT DE PERNIL IBÈRIC AMB PA AMB TOMÀQUET · 30 €

Plato de jamón ibérico con "pa amb tomàquet"

TAULA D'EMBOTITS DEL PIRINEU AMB PA AMB TOMÀQUET · 24 € (KMO)

Tabla de embutidos del Pirineo con "pa amb tomàquet"

PRINCIPALS A LA BRASA

GRAELLADA ESPECIAL DE CARN · 28,50 €

AMB VERDURES I PATATA AL FORN (porc, pollastre, xai, vedella)

Parrillada especial de carne con verduras y patata al horno (cerdo, pollo, cordero, ternera)

GRAELLADA DE VERDURES DE TEMPORADA · 19,50 €

Parrillada de verduras de temporada

ENTRECOT DE "NEGRA AVILEÑA" (450 g) · 39,50 €

amb "piquillos" confitats i patates fregides casolanes

Entrecot de "negra avileña" (450 g) con "piquillos" confitados y patatas fritas caseras

BOTIFARRA DEL PIRINEU ESPARRACADA AMB VERDURES (KMO)

I PATATES FREGIDES CASOLANES · 23 €

Butifarra del pirineo "Esparracada" con verduras y patatas fritas caseras

POLLASTRE DESOSSAT I MACERAT AMB HERBES DEL PIRINEU · 23 € (KMO)

Pollo deshuesado y macerado con hierbas del Pirineo (Km.0)

MAGRET D'ÀNEC AMB COMPOTA DE POMA I PICADA DE MUNTANYA · 29 €

Magret de pato con compota de manzana y picada de frutos secos

COSTELLES I MITJANES DE XAI AMB VERDURES I PATATES FREGIDES CASOLANES · 27,50 €

Costillas y chuletas de cordero con verduras y patatas fritas caseras

SUPREMA DE SALMÓ A LA BRASA AMB VERDURETES I SALSA D'ESPINACS · 27,50 €

Suprema de salmón a la brasa con verduritas y salsa de espinacas

SI NO VOLS BRASA

· 21,50 € ·

ESCALOPA DE POLLASTRE AMB PROVOLONE FOS

Escalope de pollo con provolone fundido

· 27,50 € ·

GUIXA DE XAI CUITA A BAIXA TEMPERATURA

Pierna de cordero cocinada a baja temperatura

· 22,75 € ·

MANDONGUILLA AMB SALSA DE BOLETS I PURÉ DE PATATA

Albóndiga con salsa de setas y puré de patata

· 25 € ·

BACALLÀ A BAIXA TEMPERATURA AMB ALLIOLI SUAU, PORROS I ROMESCO

Bacalao a baja temperatura con alioli suave, puerros y romesco

LA COMA

D'ARCALÍS

SALADES ET ENTRÉES

SALADE TIÈDE AU FROMAGE DE CHÈVRE, LARDONS ET CHAMPIGNONS · 17 €

Warm goat cheese salad with bacon and mushrooms

“ESCUDELLA” (POT-AU-FEU)

TRADITIONNELLE ANDORRANE · 16,50 € (KMO)

Traditional andorran “escudella” stew

“TRINXAT” AVEC POITRINE POËLÉE ET UNE TOUCHE DE ROMESCO · 16,50 €

“Trinxat” (potato & cabbage) with pancetta and a touch of romesco

CRÈME DE PATATE DOUCE, CHOU-FLEUR ET BROCOLI CROUSTILLANT · 15,50 €

Sweet potato cream soup with cauliflower and crispy broccoli

ARTICHAUTS À LA BRAISE ET JAMBON · 18 €

Charcoal-grilled artichokes with ham

BURRATINA FRAÎCHE, TOMATES ET PESTO GÉNOIS · 20 €

Fresh burratina with tomatoes and genovese pesto

FONDANT DE CAMEMBERT AOP

ET FIGES CONFITES · 22,50 €

Melted camembert aop with candied figs

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE

ET SON “PA AMB TOMÀQUET” · 30 €

Plate of ibérico ham with “pa amb tomàquet” (bread with tomato)

PLANCHE DE CHARCUTERIES DES PYRÉNÉES ET SON “PA AMB TOMÀQUET” · 24 € (KMO)

Pyrenees charcuterie board with “pa amb tomàquet” (bread with tomato)

PRINCIPAUX AU GRILL

GRILLADE SPÉCIALE DE VIANDES, · 28,50 €

LÉGUMES ET POMME DE TERRE AU FOUR (porc, poulet, agneau, veau)

Special mixed meat grill with vegetables and baked potato (pork, chicken, lamb, veal)

GRILLADE DE LÉGUMES DE SAISON · 19,50 €

Grilled seasonal vegetables

ENTRECÔTE “NEGRA AVILEÑA” (450 g) · 39,50 €

“piquillos” confits et frites maison

“Negra avileña” entrecôte steak (450g) with confit “piquillo” peppers & hand-cut fries

SAUCISSE DES PYRÉNÉES ÉMIETTÉE, LÉGUMES ET FRITES MAISON · 23 € (KMO)

Crumbled pyrenees “botifarra” sausage with vegetables & hand-cut fries

POULET DÉOSSÉ ET MARINÉ AUX HERBES DES PYRÉNÉES · 23 € (KMO)

Boneless chicken marinated in pyrenean herbs

MAGRET DE CANARD, COMPOTÉE DE POMMES ET “PICADA” DE MONTAGNE · 29 €

Duck magret with apple compote and mountain “picada” sauce

CÔTES ET CÔTELETTES D’AGNEAU, LÉGUMES ET FRITES MAISON · 27,50 €

Lamb chops and cutlets with vegetables & hand-cut fries

SUPRÊME DE SAUMON À LA BRAISE, PETITS LÉGUMES ET SAUCE AUX ÉPINARDS · 27,50 €

Grilled salmon suprême with baby vegetables and spinach sauce

SI LES GRILLADES NE VOUS TENTENT PAS

· 21,50 € ·

ESCALOPE DE POULET AU PROVOLONE FONDU

Chicken escalope with melted provolone

· 27,50 € ·

GIGOT D’AGNEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

Slow-cooked leg of lamb

· 22,75 € ·

BOULETTE DE VIANDE, SAUCE FORESTIÈRE ET PURÉE DE POMMES DE TERRE

Meatball in mushroom sauce with mashed potatoes

· 25 € ·

DOS DE MORUE BASSE TEMPÉRATURE, AÏOLI DOUX, POIREAUX ET ROMESCO

Low-temperature salted cod with mild aioli, leeks, and romesco sauce