

# 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

# LA COMA

D'ARCALÍS

## DESSERTS MAISON

HOMEMADE DESSERTS

· 8,50 € ·

**CHEESECAKE ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES**

Cheesecake with red berry coulis

· 9,50 € ·

**BROWNIE AU CHOCOLAT ET AUX NOIX, GLACE À LA VANILLE**

Chocolate and walnut brownie with vanilla ice cream

· 8,50 € ·

**PASSION PIE**

**TARTE AUX FRUITS DE LA PASSION**

Passion fruit tart

· 7 € ·

**FLAN AUX ŒUFS MAISON ET SES "ORELLETES"**

Homemade egg flan with "orelletes" biscuits



· 7 € ·

**CRÈME CATALANE BRÛLÉE**

Burnt "crema catalana"



· 8,50 € ·

**"MEL I MATO"**

**BROUSSE AU MIEL (FROMAGE FRAIS DES PYRÉNÉES) ET LANGUES DE CHAT**

Ricotta-style cheese with honey with "cat's tongue" biscuits



· 8,50 € ·

**PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS**

Pavlova with fresh fruit