



CALDES DE BOÍ

MENÚ

Primeros

- Brotos de lechugas con queso, pasas y nueces
- Judía verde d'Erill con patata
- Sopa de pepino con yogurt de la Fageda y menta de Caldes
- Raviolis con crema de setas de verano
- Escudella barrejada
- Trinxat de col y patata

Segundos

- Pollo al ast estilo catalán
- Secreto ibérico a la brasa
- Salmón a la plancha
- Entrecot de vaca a la brasa
(Suplemento +3 €)
- Merluza con sanfaina
- Hamburguesa de angus con foie
(Suplemento +3 €)
- Lagarto de cerdo a la brasa

Postres

- Macedonia de frutas
- Helados variados
- Pastel de queso
- Pan con chocolate, AOVE y escamas de sal
"Mel i mató"
- San honoré
- Tarta de red velvet
- Buñuelos de viento

Primers

- Brots d'enciams amb formatge, panses i nous
- Mongeta tendra d'Erill amb patata
- Sopa de cogombre amb iogurt de la Fageda i menta de Caldes
- Raviolis amb crema de bolets d'estiu
- Escudella barrejada
- Trinxat de col i patata

Segons

- Pollastre a l'ast estil català
- Secret ibèric a la brasa
- Salmó a la planxa
- Entrecot de vaca a la brasa
(Suplement +3 €)
- lluç amb xanfaina
- Hamburguesa d'angus amb foie
(Suplement +3 €)
- Llangardaix de porc a la brasa

Postres

- Macedònia de fruites
- Gelats variats
- Pastís de formatge
- Pa amb xocolata, AOVE i escates de sal
- Mel i mató
- Sant honoré
- Pasís de red velvet
- Bunyols de vent

28€

IVA incluído

La nostra cuina honra les receptes basades en la tradició, integrant ingredients locals i frescos a cada plat. Respectem l'entorn natural, seleccionant amb cura aliments de proximitat que reflecteixen la riquesa cultural i gastronòmica de la regió. Així, us oferim una experiència culinària autèntica que celebra els sabors i l'essència de la Vall de Boí.

Nuestra cocina honra las recetas basadas en la tradición, integrando ingredientes locales y frescos en cada plato. Respetamos el entorno natural, seleccionando cuidadosamente alimentos de proximidad que reflejan la riqueza cultural y gastronómica de la región. Así, ofrecemos una experiencia culinaria auténtica que celebra los sabores y la esencia del Vall de Boí.