



CALDES DE BOÍ

Primeros

- Judía verde d'Erill con patata
- Escudella barrejada
- Ensalada de tomate con ventresca
- Crema de setas
- Rigatoni con salsa de quesos

Segundos

- Pollo al ast
- Entrecot de vaca a la brasa
(Suplemento +3 €)
- Bacalao con sanfaina
- Lubina a la plancha con verduritas
- Estofado de ternera

Postres

- Macedonia de frutas
- Helados variados
- Crep con compota de manzana con helado
- "Mel i mató"
- Tarta de queso curado
- Brownie con helado

Primers

- Mongeta tendra d'Erill amb patata
- Escudella barrejada
- Amanida de tomàquet amb ventresca
- Crema de bolets
- Rigatoni amb salsa de formatges

Segons

- Pollastre a l'ast
- Entrecot de vaca a la brasa
(Suplement +3 €)
- Bacalao con samfaina
- Llobarro a la planxa amb verduretes
- Estofat de vedella

Postres

- Macedònia de fruites
- Gelats variats
- Crep amb compota de poma amb gelat
- Mel i mató
- Pastís de formatge curat
- Brownie amb gelat

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.