

A La Carte

Amanides

Humus libanès amb "totopos", albergínia cruixent i mel de canya	8,75
Amanida tèbia de lleties, cuixetes de guatlla i encenalls de foie	9,75
Amanida de pernil i pedrers d'ànec amb vinagreta de gerds	10,50

Entrants

Carpaccio de bou farcit de foie amb oli de tòfona i escames de parmesà	14,00
Carxofes a la graella amb oli de confit de cuixeta de guatlla	11,25
Musclos "Bouchot" a la llauna, en temporada	11,50
Xipirons en la seva tinta al vi blanc amb llagostins	10,50
Plat de pernil ibèric bellota Arturo Sánchez	22,00
Anxoves al punt de sal	9,75
Cargols Bover de Lleida a la llauna	13,75
Trinxat Borda Vella amb botifarra negra i cruixent de cansalada	9,50
Pa de coca amb tomàquet	1,90



Tàrtar de tonyina, soja i poma amb amanida d'alvocat	17,50
--	-------

Els foies

Mi-cuit al licor de brandy Ximénez Spínola	16,00
Mi-cuit al vermut Carpano de Turín	15,50
Duo d'escalopes poêlé: de sèsams i ratlladura de llima i de crocant	16,50
Mi-cuit a l'aroma de ceps	15,75
Mi-cuit natural amb sal i pebre	14,25

De cullera

Sopa de ceba amb barret de pasta de full i ou escalfat de guatlla	9,75
Crema de carbassa amb daus de roquefort i magrana al xerès	8,50
Escudella barrejada amb galets i carn d'olla	9,25

Arrossos i pastes

Arròs de muntanya	13,00
Raviolis de vieira i gamba amb crema de marisc	9,75

Carns

Cua de bou a l'aroma de xocolata negra amb parmentier de patata	15,75
Steak Tartar estil Borda Vella	18,00
Entrecot de vedella amb D.O. d'Andorra	18,00
Filet de bou amb escalopa de foie i salsa de porto blanc i tòfona	24,50
Magret d'ànec amb reducció de vi d'espècies i pera al vi	16,00
Hamburguesa de Wagyu amb torre de patates i salsa brava	13,25



Peixos



Bacallà a baixa temperatura sobre llit de trinxat i melmelada de tomàquet	17,50
---	-------

Tataki de llom de salmó al pesto de teriyaki amb raïm moscatell	16,25
---	-------

Postres

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla Bourbon	6,00
Mousse de mascarpone amb fruits vermells	5,80
Pastís de poma amb gelat de canyella	6,25
Bunyols de xocolata negra amb crema de vainilla	5,75
Broqueta de pinya caramel·litzada amb crema de Malibú	5,75