






ALTRES PLATS · OTROS PLATOS VARIED PLATES . AUTRES PLATS

40.	<p>Cargols amb all i oli i tomàquet (*).....</p> <p>Caracoles con alioli y tomate</p> <p>Snails with "all i oli" and tomato sauce</p> <p>Escargots à l'allioli et tomate</p>	11,00 €	
41.	<p>Suprema de pollastre caramel·litzada amb cor d'espàrrec (*).....</p> <p>Suprema de pollo caramelizada con corazón de espárrago</p> <p>Caramelised chicken suprem with asparagus heart</p> <p>Suprême de poulet caramélisé avec coeur d'asperge</p>	9,90 €	
42.	<p>Galta de vedella amb bolets i cebetes de "platillo".....</p> <p>Carrillera de ternera con setas y cebollitas de "platillo"</p> <p>Beef cheek with mushrooms and small onions</p> <p>Joue de veau avec champignons et petites oignons</p>	11,50 €	
43.	<p>Bistec de poltre amb all i julivert (de la Vall de Camprodon).....</p> <p>Bistec de potro con ajo y perejil (del Valle de Camprodon)</p> <p>Colt steak with garlic and parsley (from Camprodon Valley)</p> <p>Bifteck de cheval avec ail et persil (de la Vall de Camprodon)</p>	8,90 €	
44.	<p>Espatlla de xai a baixa temperatura amb teriyaki i mango (*).....</p> <p>Paletilla de cordero a baja temperatura con teriyaki y mango</p> <p>Roasted shoulder low temperature cooked with teriyaki and mango</p> <p>Épaule d'agneau à baise temperature avec teriyaki et mango</p>	17,00 €	
45.	<p>Confit d'ànec amb pera caramel·litzada.....</p> <p>Pato confitado con pera caramelizada</p> <p>"Confit" of duck with caramelised pear</p> <p>Confit de canard avec poire caramélisée</p>	11,50 €	