






## ALTRES PLATS · OTROS PLATOS VARIED PLATES . AUTRES PLATS

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