


























Trenca ganes!

Filets de sardina fumada		9.-	
Camembert gratinat amb sobrassada de Mallorca i mel de xicoia		12.-	
Xistorra de "Cal Rovira" a la brasa		9.-	
Croquetes casolanes		10.-	  
Embotits del principat "Els Escaubells"	12.-	16.-	
Taula de formatges	15.-	21.-	
Pernil ibèric de Bellota, "Dehesa Barón de Ley"		29.-	
Ració de coca de Folgueroles amb tomàquet		6,50.-	






Comencem molt bé!

Amanida de escarola, bacallà, anxoves, oliva negra esfèrica i romesco		19.-	 
Tomàquet Cor de Bou, amb bonítol, picada d'olives i pebrot de "Piquillo"		23.-	
Graellada de verdures de temporada amb salsa romesco		18.-	
Favetes baby saltejades amb ploma ibèrica flamejades i fum de roure		24.-	  
Callos de vedella amb cigrons Castellanos		15.-	
Caneló de pollastre de granja i ceps amb beixamel trufada i teriyaki dolça		19.-	  

De l'ham al plat!

Musclos de "Bouchot" a la planxa		16.-	
Llom de bacallà gratinat amb cremós d'espínacs i xips de iuca		28.-	
Suquet de rap amb cloïsses i musclos de "Bouchot"		29.-	
Peix del dia		S.M.-	  

El "show" de la borda...

Arròs de muntanya		20.-	 
Espatlla de Xai d'Aragó 6h al forn a 80°C al allet i romaní (2 PAX)		19.-(pax)	
Filet de vaca Simmental amb escalopa de foie poêlée i tartufata		26.-	
Secret Ibèric "Chacinerías Díaz" amb moniato cremós		25.-	

BORDA DE L'HEREU 1693

Av. Príncep Benlloch, 22, AD200 Encamp

Tel. +376 36 46 46 - @. bordahereu1693

reserves@bordahereu1693.com



La nostra brasa...

“Bavette” de vaca Simmental amb chimichurri de festucs *	22.-	
Entrecot de vaca Simmental*	29.-	
Pluma de porc ibèric	24.-	
Costella de Rossa Gallega, Dry Aged 1,2Kg*	60.-	
Costella de Bou francès 2Kg*	96.-	

**amb patates fregides casolanes i amanida del hort*

El moment dolç...

Mil fulls de nata i músics caramel litzats	6,90.-	
Pastís de formatge amb coulis de gerds	6,90.-	
Coulant de xocolata belga i cremós de vainilla	6,90.-	
Tarta de Pera de la Borda de l'Hereu	6,90	
Gelat de festuc amb xocolata belga calenta	6,90.-	
Pinya a la brasa amb gelat de coco	6,90	
Arròs amb llet amb polsim de canyella	6,90.-	

Borda de l'Hereu 1693

BORDA DE L'HEREU 1693

Av. Príncep Benlloch, 22, AD200 Encamp

Tel. +376 36 46 46 - @. bordahereu1693

reserves@bordahereu1693.com