



Trenca- ganes

Camembert rostit al forn amb sobrassada de Mallorca i mel d'Autèntic abelles		15.-
Xistorra de « Els Escaubells » a la brasa		12.-
Croquetes casolanes		10.-
Hummus variats amb crudités i grissinis		10.-
Gambes llagosteres a l'allet amb sorpresa final		15.-
Taula de formatges	½ 15.-	1 21.-
Taula de Pernil ibèric d'enceball de camp		29.-
Coca de vidre amb tomàquet de penjar i oli d'oliva extra verge		6,50.-

Començem molt bé !

Amanida de quinoa amb crudités, gelat de mango i gamba llagostera		24.-
Amanida d'escarola, bacallà, olives esfèriques i romesco casolà		22.-
Tomàquet cor de bou amb bonitol, picada d'olives, pebrot piquillo i brots		23.-
Burrata de bufala amb gelat de tomàquet i crema de tòfona		22.-
Favetes saltejades amb calamar de platja i fum d'oliver		28.-
Sopa freda del dia amb crostons de pa i crudités		15.-

De l'ham al plat!

Musclos de Bouchot a la llauna		17.-
Cloïsses a la llauna		18.-
Llom de bacallà gratinat amb espinaacs cremosos		28.-
Rap a la donostiarra d'allets i bitxo		29.-
Peix i marisc del dia		S.M.-



El "show de la Borda de l'Hereu !

Espatlla de Xai d'Aragó 6h al forn a 80°C a l'all i romaní (mín. 2pax)	24(per pax)
Filet de vaca simmental amb escalopa de foie poêlée i tartufata	28.-
Tàrtar de vaca simmental al ganivet amb foie gras rallat	28.-
Arròs de muntanya	20.-
Arròs del senyoret, tot pelat	23.-

La nostra brasa...

Graellada de carn a la nostra manera	28.-
Botifarra d'Andorra	18.-
Onglet de bou Limousin	21.-
Graellada de carn a la nostra manera	26.- /pax
Entrecot de vaca Simmental 450gr	32.-
Secret ibèric « Chacinerias Díaz » amb chimichurri de festucs	25.-
Ploma ibèrica « Chacinerias Díaz » amb chimichurri de festucs	25.-
Costella de Rossa Gallega, Dry Aged 1.2kg	89.-
Tomahawk de Vaca Simmental, segons disponibilitat 1.2kg	100.-
Costella de vaca Simmental 2kg	140.-
Costella de Wagyu, segons disponibilitat, 1kg	280.-



*amb patates fregides i amanida

BORDA DE L'HEREU 1693

Av. Príncep Benlloch, 22, AD200 Encamp

Tel. +376 36 46 46 - @. bordahereu1693

reserves@bordahereu1693.com



El moment més dolç...

Pastís de formatge casolà	6,90.-
Coulant de xocolata amb crema anglesa	6,90.-
Tarta tatin de poma	6,90.-
Arròs amb llet i la seva canyella	6,90.-
Gelat de festucs amb xocolata calenta	6,90.-
Pera "Belle Hélène" de La Borda de l'Hereu	6,90.-
Sorbet de gerds amb coulis	6,90.-
Sorbet de mango amb crumble i coulis	6,90.-
Ganache de xocolata belga, amb oli d'oliva i sal maldon	6,90.-
Mató de llet de vaca *	6,90.-
Iogurt de llet de vaca*	6,90.-



**acompanyat de mel d'Andorra de « Autèntic Abelles »*

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