



Trenca-ganes...

Croquetes casolanes
Camembert rostit al forn amb sobrassada de Mallorca i mel de xicoia
Xistorra dels Escaubells d'Andorra a la brasa
Gambes llagosteres al allet flamejades amb sorpresa final
Taula de formatges 1/2 19.-
Pernil ibèric d'enceball de camp "Chacinerías Díaz"
Coca de Folgueroles amb tomàquet i oli d'oliva extra verge

15.-  
16.- 
16.- 
20.-  
23.- 
29.- 
6,50.- 



Començem molt bé!

Amanida de escarola, bacallà, oliva esfèrica amb romesco casolà
Burrata de búfala, tomàquet, tòfona i sorbet harmoniós
Graellada de verdures a la brasa amb romesco casolà
Favetes baby saltejades amb ploma ibèrica i fum de roure
Terrina de peu de porc desossat, botifarra negra, romesco gratinat i foie gras
Caneló de pollastre de gra, beixamel trufada, teriyaki dolça i foie gras d'ànec
Sopa de ceba gratinada

24.-  
23.- 
19.-  
26.-  
24.- 
23.-   
15.-  

De l'ham al plat!

Musclos de bouchot a la llauna
Cloisses a la llauna
Rap a la donostiarra amb closques
Bacallà gratinat sobre llit d'espinaços cremosos
Peix del dia

17.- 
19.- 
30.-  
31.-  
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 2 pax)
Arròs de muntanya a la llauna
Arròs de bolets de temporada amb ploma ibèrica i tòfona
Filet de bou amb escalopa de foie poêlée i tartufata
Tàrtar de bou amb crudités i foie gras ratllat

26.-  
23.- 
26.- 
30.- 
30.-














La nostra brasa...

Onglet de Bou Limousin	22.-
Botifarra d'Andorra	19.-
Graellada de carn a la nostra manera	26.-
Costelles de xai d'Aragó	24.- 
Entrecot de vaca Simmental 400gr	32.-
Ploma ibèrica "Chacinerias Díaz" amb chimichurri de festucs	26.-  
Secret ibèric "Chacinerias Díaz" amb chimichurri de festucs	26.-  
Costella Rossa Gallega madurada 1.2 Kg	91.-
Costella de vaca Simmental 2 Kg	130.-
* Supplement de foie gras i tartufata	3,50.-

Totes les nostres carns, acompanyades de patates fregides i amanida de l'hort



El moment més dolç...

Coulant de xocolata amb crema anglesa i nata	8.- 
Pastís de formatge casolà amb sorbet de gerds	8.- 
Tarta de Pera de La Borda de l'Hereu	8.- 
Arròs amb llet i la seva canyella	8.- 
Torrija amb crema de vainilla, speculos i gelat de vainilla amb carbó actiu	8.- 
Sorbet de mango amb crumble de galeta i coulis	8.- 
Gelat de festucs amb xocolata calenta	8.- 
Mató de llet de vaca de "Casa Raubert" *	8.- 
Recuit de llet d'ovella de "Casa Raubert" *	8.- 
Iogurt de llet de vaca de "Casa Raubert" *	8.- 
Gelat al gust	8.- 

Tots els productes de "Casa Raubert" els acompanyem de mel d'Andorra de "Autèntic abelles"