



Trenca-ganes...

Patates Braves amb botifarra negra i foie gras

Croquetes casolanes

Filets de sardina fumada

Xistorra d'Andorra

Camembert rostit al forn amb sobrassada i mel

Calamars a l'andalusa amb romesco i alloli

Taula de formatges

Perruil ibèric d'enceboll de camp "Chacinerías Díaz"

Coca de Folgueroles amb tomàquet i oli d'oliva extra verge

| | |
|-------------|--|
| 14.- | |
| 2,50/unitat | |
| 10.- | |
| 15.- | |
| 1/ 17.- | |
| 1/ 19.- | |
| 23.- | |
| 29.- | |
| 6,50.- | |

Començem molt bé!

Amanida de Bacallà, romesco, anxoves i pebrot escalivat

Tomàquet cor de bou, burrata de búfala, tartufata i sorbet de tomàquet

Tomàquet cor de bou, Bonítol del nord, picada d'olives i pebrot de Piquillo

Graellada de verdures a la brasa amb romesco casolà

Favetes baby saltejades amb ploma ibèrica i fum de roure 1/2 21.-

Terrina de peu de porc desossat, botifarra negra i romesco gratinat

Caneló fred de carbassó i formatge fresc amb carrota

| | |
|---------|--|
| 24.- | |
| 21.- | |
| 23.- | |
| 19.- | |
| 1/ 26.- | |
| 24.- | |
| 18.- | |

De l'ham al plat!

Daus de Salmó marinats sobre crudités

Musclos de bouchot a la llauna

Cloïsses a la llauna

Bacallà gratinat sobre amb espàrrecs verds de marge a la planxa

Zamburiñas a la planxa amb ceba dolça i toc de foie gras

Peix del dia a la Brasa

| | |
|------|--|
| 16.- | |
| 15.- | |
| 16.- | |
| 26.- | |
| 23.- | |
| S.M | |

El "show" de la Borda de l'Hereu!

Arròs de muntanya a la llauna

Fideuà de bolets de temporada i toc d'alloli

Arròs del senyoret (tot pelat)

Fideuà de sípia, gamba llagostera i closques

| | |
|------|--|
| 23.- | |
| 25.- | |
| 25.- | |
| 25.- | |

La nostra brasa...

Pollastre de gra

Onglet de Bou Limousin

Botifarra d'Andorra

Xai d'Aragó a la brasa

Entranya Black Angus de Nebraska

Secret de porc ibèric amb chimichurri de festucs

Ploma ibèrica ab chimichurri de festucs

Filet de bou Simmental amb escalopa de foie poêlée i tartufata

Entrecot de vaca Simmental

Costella Rossa Gallega madurada 1.2 Kg

Tomahawk Black Angus 1,5Kg

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

| | |
|-------|--|
| 15.- | |
| 22.- | |
| 19.- | |
| 23.- | |
| 28.- | |
| 25.- | |
| 26.- | |
| 30.- | |
| 30.- | |
| 91.- | |
| 140.- | |



Menú Pica-Pica Borda de l'Hereu 1693

Entrants a compartir...

Patates Braves a la nostra manera
Taula d'embotits del país de "Els Escaubells"
Musclos de Bouchot a la llauna amb sal i pebre molt
Coca de Folgueroles amb tomàquet de penjar i oli d'oliva extra verg

Plat principal a escollir

Arròs de muntanya

amb verdures de temporada, carn i bolets

o

Oniget de Bou Limousin

amb salseta de ceba dolça i toc de pebre

El moment dolç!

Pastís de formatge amb sorbet de gerds

o

Gelat al gust amb crumble casolà

Celler!

Sínols Negre, Empordà

o

Sínols Blanc, Empordà

41.-