



Trenca-ganes...

Patatas Bravas con morcilla y foie gras

Croqueta casera

Filetes de sardina ahumada

Chistorra de Andorra

Camembert al horno con sobrasada y miel de Andorra

Calamares andaluza con romesco y allioli

Tabla de quesos

Jamón ibérico de cebo de campo "Chacinerías Díaz"

Coca de Folgueroles con tomate y A.O.V.E

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

Començem molt bé!

Ensalada de Bacalao, romesco, anchoas y pimiento asado

Tomate corazón de buey, burrata de búfala, tartufata y sorbet de tomate

Tomate corazón de buey, Bonitol del norte, aceitunas picadass y Piquillo

Parrilada de verduras con romesco casero

Habitas baby salteadas con pluma ibérica y humo de roble

Terrina de manita de cerdo, morcilla y romesco gratinado

Canelón frio de calabacín con queso fresco y zanahoria

1/2

21.-

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

De l'ham al plat!

Dados de Salmón marinados con crudités y frutos secos

Mejillones a la llauna

Almejas a la llauna

Bacalao gratinado con espárragos trigueros

Zamburiñas a la plancha con cebolla dulce y toque de foie gras

Pescado del dia a la Brasa

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

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

Arroz de montaña

Fideuà de setas de temporada

Arroz del señorito

Fideuà de sepia, gamba langostinera y moluscos

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

Nuestra Brasa...

Pollo de corral

Onglet de Buey Limousin

Botifarra de Andorra

Cordero de aragón

Entraña Black Angus de Nebraska

Secreto ibérico con chimichurri pistacho

Pluma ibérica con chimichurri pistacho

Solomillo de vaca Simmental con escalopa de foie poêlée y tartufata

Entrecot de vaca Simmental

Chuletón Rubia Gallega madurada 1.2 Kg

Tomahawk Black Angus 1,5Kg

Todas nuestras carnes van acompañadas de patatas caseras y ensalada

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



Menú Pica-Pica Borda de l'Hereu 1693

Entrantes para compartir...

Patates Bravas a nuestra manera
Tabla de embutidos del país de "Els Escaubells"
Mejillones a la llauna con sal y pimienta molida
Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen extra



Plato principal a escoger

Arroz de montaña

amb verduras de temporada, carne y setas

o

Oniget de Buey Limousin

con salsita de cebolla dulce y pimienta

¡El momento dulce!

Tarta de queso con sorbete de frambuesa



o

Helado al gusto con crumble casero



Bodega

Sínols Tinto, Empordà

o

Sínols Blanco, Empordà

41.-