

Trenca-Ganes!

Croquetes casolanes	2,50€/u		Calamars de platja a l'andalusa	23,00€	
Patates Braves amb Botifarra negra d'Andorra	15,00€		Pernil Ibèric MALDONADO	31,00€	
Hummus amb bolets i rovell d'ou ecològic	15,00€		Taula de Formatges de "Casa Raubert"	22,00€	
Xistorra de "Els Escaubells" d'Andorra a la brasa	14,00€		Gambes llagosteres a l'estil Borda !	20,00€	
Camembert gratinat amb sobrassada i mel Km0	19,00€		Coca de vidre amb tòmaquet de penjar	6,90€	

Començem molt bé!

Sopa freda del dia	14,90€	
Cargols a la llauna a la nostra manera	15,00€	
Tomàquet de Barbastre, Bonítol i picada d'olives	23,00€	
Burrata de búfala, tomàquet, parmesà, tartufata i sorbet	23,00€	
Quinoa Vermella, crudités, Gamba vermella i vinageta	21,00€	
Caneló fred de carbassó amb formatge fresc i crudités	17,00€	
Tàrtar de Fígues, Foie Gras, festucs i gelatina d'alfàbrega	24,00€	

De l'ham al plat!

Musclos de roca a la llauna	17,00€	
Cloïsses a la llauna	22,00€	
Bacallà gratinat amb all-i-oli sobre espinacs cremosos	31,00€	
Daus de salmó marinats amb toc de llima	23,00€	
Peix del dia	S.M.	

¡Arrossos!

Arròs a la llauna de Carxofa
amb costella i carpaccio de Peus de Porc

31,00€

Arròs a la llauna de Bolets
amb tataki de Ploma ibèrica

32,00€

El "show" de La Borda de l'Hereu 1693!

Costella de vaca a baixa temperatura, desmigada, toc d'herbes i Piquillos (mín 2pax)	22,00€/pax	
Favetes baby saltejades amb Ploma ibèrica i fum de roure	28,00€	
Steak-Tartar de Filet de Bou, crudités i Foie Gras rallat	31,00€	
Filet de Bou Rossini amb escalopa de Foie Poêlée i salsa Tartufata	35,00€	

La nostra brasa!

Botifarra d'Andorra	19,00€	
Entranya de Vedella d'Andorra 0,400Kg	26,00€	
Secret Ibèric amb "chimichurri" de festucs casolà	29,00€	
Ploma ibèrica amb "chimichurri" de festucs casolà	30,00€	
Broqueta del dia amb verdures i toc d'herbes	24,00€	
Costelles de Xai d'Aragó	26,00€	
Costella Rossa Gallega madurada 1,2Kg	95,00€	
Costella de Vaca Simmental 1,8Kg	120,00€	

*Totes les nostres carns a la brasa van acompanyades de patates fregides i amanida de l'hort

La Graellada mín. 2 pax

Botifarra d'Andorra, Xistorra d'Andorra, Entranya de Vedella i Pollastre de gra	25,90€
acompanyat de patates fregides casolanes, amanida fresca de l'hort	

Llegenda d'al·lèrgens alimentaris:

Bolets	Sulfits	Gluten	Fruits secs	Crustacis
Ou	Lactosa	Peix	Soja	Moluscs

De picoteo...

Croquetas caseras	2,50€/u		Calamares de playa a la andaluza	23,00€	
Patatas Bravas con Botifarra negra de Andorra	15,00€		Jamón Ibérico MALDONADO	31,00€	
Hummus con setas y yema de huevo ecológico	15,00€		Tabla de Quesos de "Casa Raubert"	22,00€	
Chistorra de "Els Escaubells" de Andorra	14,00€		Gambas langostineras al estilo Borda	20,00€	
Camembert gratinado con sobrasada y miel Km0	19,00€		Coca de cristal con tomate y aceite de oliva	6,90€	

Empéccemos muy bien!

Sopa fria del día	14,90€	
Caracoles a la llauna a nuestra manera	15,00€	
Tomate de Barbastro, Bonito y picada de aceitunas	23,00€	
Burrata de búfala, tomate, parmesàno trufa y sorbete	23,00€	
Quinoa Roja, crudités, Gamba roja y vinagreta	21,00€	
Canelón frio de calabacín con queso fresco y crudités	17,00€	
Tartar de Higos, Foie Gras, pistacho y gelatina de pesto	24,00€	

Del anzuelo al plato!

Mejillones de roca a la llauna	17,00€	
Almejas a la llauna	22,00€	
Bacalao gratinado con alioli sobre espinacas cremosos	31,00€	
Dados de Salmón marinados con toque de lima	23,00€	
Pescado del día	S.M.	

¡Arroces!

Arroz a la llauna de Alcachofa
con costilla y carpaccio de Pies de Cerdo

31,00€

Arroz a la llauna de Setas
con tataki de Pluma ibérica

32,00€

El "show" de La Borda de l'Hereu 1693!

Costilla de vaca a baja temperatura, desmigada, toque de hierbas y Piquillos (mín 2pax)	22,00€/pax	
Habitas baby salteadas con Pluma ibérica y humo de Roble	28,00€	
Steak-Tartar de Solomillo de Buey, crudités y Foie Gras rallado	31,00€	
Solomillo de Buey Rossini con escalopa de Foie Poêlée y salsa Tartufata	35,00€	

Nuestra brasa!

Butifarra d'Andorra	19,00€	
Entraña de Ternera de Andorra 0,400Kg	26,00€	
Secreto Ibérico con "chimichurri" de pistacho casero	29,00€	
Pluma ibérica con "chimichurri" de pistacho casero	30,00€	
Brocheta del día con verduras y toque de hierbas	24,00€	
Costillas de Cordero de Aragón	26,00€	
Chuletón Rubia Gallega madurada 1,2Kg	95,00€	
Chuletón de Vaca Simmental 1,8Kg	120,00€	

*Todas nuestras carnes a la brasa van acompañadas de patatas fritas y ensalada del huerto!

La Parrillada mín. 2 pax

Butifarra de Andorra, Chistorra de Andorra, Entraña de Ternera y Pollo brasa. acompañado de patatas fritas caseras y ensalada del huerto.	25,90€
--	--------

Leyenda de alérgenos alimenticios:

Setas	Sulfitos	Gluten	Frutos secos	Crustacios
Huevo	Lactosa	Pescado	Soja	Moluscos

Appetitzers...

Home made croquettes	2,50€/u			Frits fresh Squids	23,00€		
Frits Potatoes with Brava sauce and Sausage	15,00€			Iberic Ham of MALDONADO	31,00€		
Hummus with mushrooms and Bio Egg	15,00€			Cheese Board from Andorra	22,00€		
Grill chorizo of Andorra	14,00€			Red Praws Borda style	20,00€		
Gratined Cheese with Sobrassada and honey	19,00€			Crispy grill bread with tomato and oil	6,90€		

Starters

Cold soup of the day	14,90€	
Grill style Borda Snails	15,00€	
Tomato salad, with Tuna and mixed olives	23,00€	
Burrata of Bufala, tomato, parmesan, and truffle.	23,00€	 
Red Quinoa, crudités, Red Prawn and vinaigrette	21,00€	 
Zucchini cannelonni with cream cheese and crudités	17,00€	  
Figs tartar, Foie Gras, pistache and pesto gelatine	24,00€	

From hook to plate!

Grilled Mussels	17,00€	
Grilled Clams	22,00€	
Gratined cod and sauted spinach with cream	31,00€	
Marined Salmon with Teriyaki and touch of Lime	23,00€	 
Fish of the day	S.M.	

¡Rices!

Artichoke Rice Paella
with Ribs and Pig's Trotters Carpaccio

31,00€

Mushroom Rice Paella
with Iberian feathered pork tataki

32,00€

The "show" of La Borda de l'Hereu 1693!

Slow-cooked beef ribs, crumbled, with a touch of herbs and piquillo peppers (mín 2pax)	22,00€/pax		
Sautéed baby broad beans with Iberian Pluma and oak smoke	28,00€		
Beef tenderloin steak tartare, crudités and grated foie gras	31,00€		
Rossini Beef Sirloin with Foie Gras Escalope and Tartufata Sauce	35,00€		

Our Grill!

Sausage from Andorra	19,00€
Andorran Beef Entraña 0,400Kg	26,00€
Iberic "Secreto" with "chimichurri" of pistachio	29,00€ 
Iberic "Pluma" with "chimichurri" of pistacho	30,00€ 
Brochette of the day with vegetables	24,00€
Lamb Ribs from Aragon	26,00€
Matured Rubia Gallega T-bone steak 1.2kg	95,00€
Simmental Beef T-bone Steak 1.8kg	120,00€

*All our grilled meats come with French fries and garden salad! 

🔥 The Barbecue mín. 2 pax

Andorran sausage, Andorran chistorra, beef skirt steak and grilled chicken. accompanied by homemade chips and garden salad. 	25,90€
--	--------

Food allergen legend:

 Mushrooms	 Sulfites	 Gluten	 Dried fruits	 Crustaceans
 Egg	 Lactose	 Fish	 Soy	 Mollusks

Petites Tapas...

Croquetas maison	2,50€/u		Encornets frits à l'andalouse	23,00€	
Patates Bravas avec Boudin noir d'Andorre	15,00€		Jambon Ibérique MALDONADO	31,00€	
Houmous avec bolets et jaune d'oeuf Bio	15,00€		Planche de Fromages "Casa Raubert"	22,00€	
Chistorra de "Els Escaubells" d'Andorre	14,00€		Gambas rouges à l'estile Borda	20,00€	
Camembert gratiné avec soubrasade et miel Bio	19,00€		Pain tomate avec huile d'olive	6,90€	

Començons très bien!

Soupe froide du jour	14,90€	
Escargots à la braise à notre façon	15,00€	
Tomate de "Barbastro", Thon et haché d'olives	23,00€	
Burrata de búfala, tomate, parmesan truffe et sorbet	23,00€	
Quinoa Rouge, crudités, Gamba rouge et vinaigrette	21,00€	
Canelonni froid de courgette et fromage frais, crudités	17,00€	
Tartar de Figue, Foie Gras, pistache et gelée de basilic	24,00€	

De l'ameçon à l'assiette!

Moules de corde à la braise	17,00€	
Palourdes à la braise	22,00€	
Morue gratinée sur épinards crémeux	31,00€	
Dés de Saumon mariné avec touche de citron vert	23,00€	
Poisson du jour	S.M.	

¡Riz!

Riz à la llauna d'Artichaud
avec échine de porc et
carpaccio de Pieds de Cochon
31,00€

Riz à la llauna de Bolets
et tataki de "Pluma" ibérique
32,00€

Le "show" de La Borda de l'Hereu 1693!

Côte de veau à basse température, démiétté, touche d'herbes et Piquillos (mín 2pax)	22,00€/pax	
Fèves baby sautés avec Échine ibérique et fumé de bois	28,00€	
Steak-Tartar de Filet de Boeuf, crudités et Foie Gras raillé	31,00€	
Filet de Boeuf Rossini avec escalope de Foie Poêlée et sauce truffé	35,00€	

Nôtre braise!

Saucisse d'Andorre	19,00€	
Entraña de Veau d'Andorre 0,400Kg	26,00€	
Secret Ibérico con "chimichurri" de pistacho casero	29,00€	
Pluma ibérica con "chimichurri" de pistacho casero	30,00€	
Brochette du jour avec légumes et touche d'herbes	24,00€	
Cotelettes d'Agneau d'Aragón	26,00€	
Côte de Rubia Gallega maduré 1,2Kg	95,00€	
Côte de Vache Simmentale 1,8Kg	120,00€	

*Toutes nos viandes à la braise sont accompagnés de frites et salade!

La Grillade mín. 2 pax

Saucisse d'Andorre, Chistorra d'Andorre, Entraña de Veau d'Andorre et Poulet. 25,90€/pax
acompañé de frites maison et salade.

Légende:

Bolets	Sulfits	Gluten	Fruits secs	Crustacés
Oeuf	Lactose	Poisson	Soja	Molusques