

Trenca-Ganes!

Croquetes casolanes	2,50€/u		Pernil Ibèric de gla	31,00€	
Patates Braves amb Botifarra negra d'Andorra	10,90€		Ous estrellats amb botifarra, gírgolas i tófona	18,00€	
Camembert gratinat amb sobrassada i mel Km0	19,00€		Coca de vidre amb tòmaquet de penjar	5,90€	

Començem molt bé!

Petals de figues amb burrata de bufala i ametlles	23,00€	
Espàrrecs a la brasa amb pernil de gla, ricotta i romesco	23,00€	
Trinxat amb butifarra negra, cansalada i ou pochè	19,00€	
Tomàquet de Barbastre, Bonítol i picada d'olives kalamata	22,00€	
Escudella amb pilota i galets	18,00€	

De l'ham al plat!

Musclos de roca a la llauna	17,00€	
Cloïsses a la llauna	22,00€	
Gambes llagosteres a l'estil Borda !	20,00€	
Bacallà gratinat amb alioli	28,00€	
Peix del dia a la brasa	S.M.	

¡Arrossos!

Arròs a la llauna de marisc  
amb musclos, calamar i gambes
28,00€

Arròs negre a la llauna  
amb gambes i calamar de platja i alioli
28,00€

Arròs a la llauna de Bolets  
amb tataki de Onglet de bou
27,00€

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

Galtes de vedella amb pure de patata trufat i gírgoles	24,00€	
Caneló XL de pollastre de corral amb salsa de bolets i tófona	21,00€	
Steak-Tartar de Filet de Bou, crudités i Foie Gras rallat	28,00€	
Filet de Bou Rossini amb escalopa de Foie Poêlée i salsa Tartufata	35,00€	
Espatlla de xai a baixa temperatura (2pax)	44,00€	

La nostra brasa!

Botifarra d'Andorra	19,00€
Entrecotte de bou 0,350Kg	31,00€
Onglet de bou	26,00€
Costelles de Xai d'Aragó	26,00€
Costella Rossa Gallega madurada 1,2Kg	95,00€
Costella de Vaca Simmental 1,8Kg	120,00€
Peus de porc a la brasa amb chimichurri de festuc	18,00€
Graellada de verdures amb romesco	21,00€

*Totes les nostres carns a la brasa van acompanyades de patates al caliu, tomàquets i espàrrecs a la brasa.

suplement

* plat de patates i amanida de l'hort 5,9€ 

Llegenda d'al·lèrgens alimentaris:

 Bolets	 Sulfits	 Gluten	 Fruits secs	 Crustacis
 Ou	 Lactosa	 Peix	 Soja	 Moluscs

De picoteo...

Croquetas caseras	2,50€/u	 	Jamón Ibérico de Bellota	31,00€	
Patatas Bravas con Butifarra negra de Andorra	10,90€	 	Huevos estrellados con butifarra, gírgolas y trufa	18,00€	
Camembert gratinado con sobrasada y miel Km0	19,00€	 	Pan de cristal con tomate de colgar	5,90€	

Empecemos muy bien!

Pétalos de higos con burata de búfala y almendras	23,00€	 
Espárragos a la brasa a con jamón de bellota ,ricota y romesco	23,00€	 
Trinxat con butifarra negra, panceta y huevo pochè	19,00€	 
Tomate de Barbastro, Bonito i picada d'olivas kalamata	22,00€	 
Escudella con pelota y galets	18,00€	

Del anzuelo al plato!

Mejillones de roca a la llauna	17,00€	 
Almejas a la llauna	22,00€	 
Gambas langosteras al estilo Borda	20,00€	 
Bacalao gratinado con alioli	28,00€	 
Pescado del dia a la brasa	S.M.	 

¡Arroces!

Arroz a la llauna de marisco 
con mejillones, calamar y gambas
28,00€

Arroz negro a la llauna 
con gambas, calamar de playa y alioli
28,00€

Arroz a la llauna de Bolets 
con tataki de Onglet de buey
27,00€

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

Carrillera de ternera con pure de patata trufado y gírgolas	24,00€	 
Canelón XL de pollo de corral con salsa de bolets y trufa	21,00€	   
Steak-Tartar de Solomillo de Buey, crudités y Foie Gras rallado	28,00€	   
Solomillo de Buey Rossini con escalopa de Foie Poêlée y salsa Tartufata	35,00€	   
Paletilla de cordero a baja temperatura (2pax)	44,00€	

La nuestra brasa!

Butifarra de Andorra	19,00€
Entrecote de bou 0,350Kg	31,00€
Onglet de buey	26,00€
Costillas de cordero de Aragón	26,00€
Chuletón Rubia Gallega madurada 1,2Kg	95,00€
Chuletón de Vaca Simmental 1,8Kg	120,00€
Pies de cerdo a la brasa con chimichurri de pistacho	18,00€
Parrillada de verduras con romesco	21,00€

*Todas nuestras carnes a la brasa van acompañadas de patata caliu, tomates y espárragos a la brasa

suplemento

* plato de patatas y ensalada del huerto 5,9€ 

Leyenda de alergenicos alimenticios:

 Setas	 Sulfitos	 Gluten	 Frutos secos	 Crustacios
 Huevo	 Lactosa	 Pescado	 Soja	 Moluscos

Appetitzers...

Homemade croquettes	2,50€/u	 	Iberian bellota ham	31,00€	
Patatoes Braves with black sausage of Andorra	10,90€	 	Fried eggs with sausage, mushrooms and truffle	18,00€	
Baked camembert with sobrassada and honey	19,00€	 	crystal bread with tomato	5,90€	

Starters

Fig petals with buffalo burrata and almonds	23,00€	 
Grilled asparagus with iberian ham, ricotta and "romesco"	23,00€	 
Trinxat with black sausage, bacon and poached egg	19,00€	
Barbastro tomato, tuna Bonito and chopped olives	22,00€	
Soup Escudella	18,00€	

From hook to plate!

Grilled Mussels	17,00€	 
Grilled Clams	22,00€	 
Prawns Borda-style	20,00€	 
Gratin cod with alioli	28,00€	 
Fish of the day	S.M.	

¡RICE!

Seafood rice	  
with mussels, squid and prawns	
28,00€	
Black rice	  
with prawns, squid and alioli	
28,00€	
Mushrooms rice	 
with beef Onglet tataki	
27,00€	

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

Beef cheek with truffled potato purée and mushrooms	24,00€	 
XL free-range chicken cannelloni with mushrooms and truffle	21,00€	  
Beef tenderloin steak tartare, crudités and grated foie gras	28,00€	  
Rossini Beef Sirloin with Foie Gras Escalope and Tartufata Sauce	35,00€	
Low-temperature lamb shoulder (mín 2pax)	44,00€	

Our Grill!

Sausage from Andorra	19,00€
Beef Entrecôte(350g)	31,00€
Beef Onglet	26,00€
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€
Grilled pork trotters with pistachio chimichurri	18,00€
Grilled vegetable with romesco	21,00€

*All our grilled meats come with roasted potatoes, tomatoes and grilled asparagus!

Food allergen legend:

 Mushrooms	 Sulfites	 Gluten	 Dried fruits	 Crustaceans
 Egg	 Lactose	 Fish	 Soy	 Mollusks

Petites Tapas...

Croquettes maison	2,50€/u		jambon Ibérique	31,00€	
Patates Braves avec saussice d'Andorre	10,90€		Os étoilés avec boudin, girgola et truffe	18,00€	
Camembert gratiné avec sobrassade et miel Bio	19,00€		Pain tomate avec huile d'olive	5,90€	

Començons très bien!

Pétales de figues à la burrata et aux amandes	23,00€	
Asperges grillées avec fromage à la crème, jambon et sause romesco	23,00€	
trinxat au saussice noir, bacon et oeuf poché	19,00€	
Tomate barbastro au thon et olives kalamata	22,00€	
Soupe escudella	18,00€	

De l'ameçon à l'assiette

Moules de corde à la braise	17,00€	
Palourdes à la braise	22,00€	
Crevettes rouge à la Borda	20,00€	
Morue gratinée sur épinards crémeux	28,00€	
Poisson du jour	S.M.	

¡Riz!

Riz a la llauna aux fruits de mer			
avec moules, calamars et crevettes			
28,00€			
Riz noir a la llauna			
avec crevettes, calamars et alioli			
28,00€			
Riz a la llauna de Bolets			
avec tataki de Onglet de boeuf			
27,00€			

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

Joue de veau avec purée a la truffe et girgola	24,00€	
Cannelloni de poulet fermier XL avec sauce aux cèpes et truffe	21,00€	
Steak-Tartar de Filet de Boeuf, crudités et Foie Gras raillé	28,00€	
Filet de Boeuf Rossini avec escalope de Foie Poêlée et sauce truffé	35,00€	
Côte de d'Agneau à basse température (mín 2pax)	44,00€	

Nôtre braise!

Saucisse d'Andorre	19,00€	
Entrecotte de boeuf 0,350gr	31,00€	
Onglet de boeuf	26,00€	
Cotelettes d'Agneau d'Aragón	26,00€	
Côte de Rubia Gallega maduré 1,2Kg	95,00€	
Côte de Vache Simmentale 1,8Kg	120,00€	
Pieds de cochon avec chimichurri aux pistaches	18,00€	
Légumes grillés avec du romesco	21,00€	

*Toutes nos viandes à la braise sont accompagnés de pommes de terre, tomates et asperges grillées!

Supplément

* Salade et frites : 5,90 €

Légende:

 Bolets	 Sulfits	 Gluten	 Fruits secs	 Crustacés
 Oeuf	 Lactose	 Poisson	 Soja	 Molusques



*Coulant xocolata

*Pastis Formatge

*Flan

*Pastis Pera

*Gelats

(vainilla, xocolata, coco, sorbet de llimona)

més suggeriments...





VINS

NEGRES

D.O CATALUNYA...

SÍNOLS, EMPORDÀ
18,00 €
FORMIGA DE VELLUT, PRIORAT
29,00 €
VILADELLOPS, PENEDES
33,00 €
SALVAVIDES
22,00 €

D.O RIOJA...

TIO MARTIN, CRIANÇA
24,00 €
LUIS CAÑAS, CRIANÇA
26,00 €
LINDES DE REMELLURI, CRIANÇA
32,00 €
IJALBA, RESERVE
33,00 €
200 MONGES, RESERVA
68,00 €

D.O RIBERA DEL DUERO...

CAMPUSTAURU ROBLE, CRIANZA
24,00 €
CARMELO RODERO
35,00 €
CELESTE CRIANÇA
36,00 €
PAGO D'ANGUIX 2020
36,00 €
PAGO DE CARROVEJAS 2021
58,00 €
ALION
90,00 €
FLOR DE PINGUS
150,00 €

D.O. FRANÇA...

JEAN PIERRE MOUEIX BORDEAUX, 2016
28,00 €
LA FLEUR DE GAZIN POMEROLE
72,00 €
CHÂTEAU DU PEZ
75,00 €
CHÂTEAU 2ÈME DU PEZ
50,00 €





VINS

BLANCS

VINS CATALANS...

SINOLS, EMPORDÀ
18.00 €
SECRETS DE MAR, TERRA ALTA
21.00 €
LA IMPRUDENT, TERRA ALTA
23.00 €

VINS ESPANYOLS...

LIBALÍS
16.00 €
LA TORTUGA VELOZ, 2024
22.00 €
TERRAS GAUDA BLANC 2022
30.00 €
HERMANOS FERNÁNDEZ, GRAN RUEDA
33.00 €

VINS FRANCESOS...

JADOT MACON VILLAGES 2020
26.00 €
CHABLIS JADOT
38.00 €

ROSATS

HOMENAJE 2022, NAVARRA
15.00 €
SÍNOLS 2023, EMPORDÀ
16.00 €
LES JEANNES 2023, CÔTE DE PROVECE
25.00 €

ESCUMOSOS

CAVA GIRÓ-RIBOT, BRUT NATURE
23.00 €
CAVA JUVÉ&CAMPS MILLÉSIMÉ, BRUT NATURE
52.00 €
CHAMPAGNE TEOPHILE ROSÉ LOUIS RODERER
75.00 €
CHAMPAGNE TEOPHILE BRUT LOUIS RODERER
52.00 €

