

## 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 tófony | 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 tófony      | 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 |  Sulfites |  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 Boníto 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!

|                             |                                                                                       |                                                                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Seafood rice</b>         |    |    |
| with mussels,squidandprawns |                                                                                       |                                                                                       |
| <b>28,00€</b>               |                                                                                       |                                                                                       |
| <b>Black rice</b>           |    |    |
| with prawns,squidandalioli  |                                                                                       |                                                                                       |
| <b>28,00€</b>               |                                                                                       |                                                                                       |
| <b>Mushrooms rice</b>       |  |  |
| with beef Onglet tatakí     |                                                                                       |                                                                                       |
| <b>27,00€</b>               |                                                                                       |                                                                                       |

## 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  
Asperges grillées avec fromage à la crème, jambon et sauce romesco  
trinxat au saussice noir, bacon et oeuf poché  
Tomate barbastro au thon et olives kalamata  
Soupe escudella

23,00€  
23,00€  
19,00€  
22,00€  
18,00€

## ¡Riz!

Riz a lallauna 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€

## De l'ameçon à l'assiette

Moules de corde à la braise  
Palourdes à la braise  
Crevettes rouge à la Borda  
Morue gratinée sur épinards crémeux  
Poisson du jour

17,00€  
22,00€  
20,00€  
28,00€  
S.M.

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

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

24,00€  
21,00€  
28,00€  
35,00€  
44,00€

## Nôtre braise!

Saucisse d'Andorre  
Entrecôte de boeuf 0,350gr  
Onglet de boeuf  
Cotelettes d'Agneau d'Aragón  
Côte de Rubia Gallega maduré 1,2Kg  
Côte de Vache Simmentale 1,8Kg  
Pieds de cochon avec chimichurri aux pistaches  
Légumes grillés avec du romesco

19,00€  
31,00€  
26,00€  
26,00€  
95,00€  
120,00€  
18,00€  
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