



LOMOALTO

RESTAURANT DE CARNS

CA | FR

ENTRANTS FREDS HORS-D'ŒUVRES FROIDS

GASPATXO ANDALÚS AMB CREMA D'ALVOCAT	8,50 €
GASPACHO ANDALOU À LA CRÈME D'AVOCAT	
AMANIDA DE TOMÀQUETS DE TEMPORADA AMB VENTRESCA DE TONYINA I CEBA TENDRA	15,00 €
SALADE DE TOMATES DE SAISON À LA VENTRÈCHE DE THON ET OIGNON NOUVEAU	
AMANIDA DE BURRATA AMB BOTÀRIGA I FIGUES	16,75 €
SALADE DE BURRATA À LA POUTARGUE ET AUX FIGUES	
PERNIL IBÈRIC DE GLA GUIJUELO TALLAT A MÀ	26,00 €
JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND GUIJUELO COUPÉ À LA MAIN	

ENTRANTS CALENTS HORS-D'ŒUVRES CHAUDS

ENCIAM SENCER A LA BRASA AMB ALLS TENDRES I VERDURETES ROSTIDES	9,50 €
LAITUE ENTIÈRE GRILLÉE AVEC DE POUSSÉS D'AIL ET LÉGUMES RÔTIS	
VERDURA DE TEMPORADA A LA BRASA AMB TOMÀQUET I HERBES FRESQUES	15,00 €
LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS À LA TOMATE ET AUX HERBES FRAÎCHES	
PORROS A LA BRASA AMB CULATÍ DE BOU	13,20 €
POIREAUX GRILLÉS AVEC PICANHA DE BŒUF	
CARXOFES I ESPÀRRECS VERDS CONFITATS A LA BRASA AMB SALSÀ DE ROMESCO	20,00 €
ARTICHAUTS ET ASPERGES VERTES CONFITS ET GRILLÉS À LA SAUCE ROMESCO	
CREMÓS DE PATATA TRUFAT AMB OU A BAIXA TEMPERATURA, FOIE I CEPES	20,50 €
POMME DE TERRE CRÉMEUSE À LA TRUFFE À L'ŒUF À BASSE TEMPÉRATURE, FOIE ET CHAMPIGNONS	
COCA FINA DE SOBRASSADA DE BOU	14,00 €
PIZZA CATALANE DE SOUBRESSADE DE BŒUF (SAUCISSON TYPIQUE DE MAJORQUE)	
RAVIOLI DE XAI AMB BOLETS BRASEJATS I EL SEU BROU AL XERÈS VELL	18,70 €
RAVIOLIS D'AGNEAU AUX CHAMPIGNONS BRAISÉS ET BOUILLON DE XÉRÈS VIELLI	
CROQUETES DE CECINA DE BOU	10,00 €
CROQUETTES DE CECINA DE BŒUF	

BOU I VACA BŒUF ET VACHE

ENTREMESOS LOMO ALTO DE BOU I VACA 18,00 €

(Cecina artesana premium, xoriço, llonganissa,
sobrassada i llengua curada)

LES HORS D'ŒUVRES DE LOMO ALTO

(Cecina artisanal premium, chorizo, saucisson,
soubressade et langue fumée)

STEAK TARTAR DE BOU 24,00 €

STEAK TARTARE DE BŒUF

CARPACCIO DE VACA VELLA MADURADA AMB
FORMATGE CASTELLÀ FUMAT 18,00 €

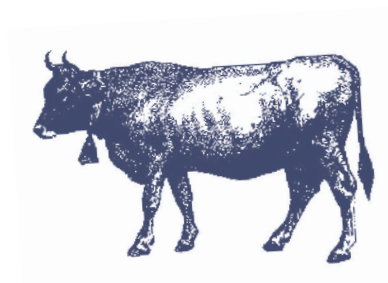
CARPACCIO DE VACHE MATUREE AU
FROMAGE CASTILIEN FUMÉ

PASTRAMI DE VACA AMB VERDURES ADOBADES 16,50 €

PASTRAMI DE BŒUF AUX LÉGUMES MARINÉS

CECINA ARTESANA DE VACA VELLA PREMIUM 18,00 €

CECINA ARTESANAL DE VACHE VIEILLE PREMIUM



COSTELLES SENCERES A LA GRAELLA CÔTELETTES ENTIÈRES GRILLÉES

VEDELLA BRUNETA **65,00 €/kg**
VEAU BRUNETA

VACA EUROPEA FRISONA CURTA MADURACIÓ, 40 A 60 DIES **75,00 €/kg**
FRISONA, VACHE EUROPÉENNE DE COURTE MADURATION, 40 À 60 JOURS

VACA EUROPEA SIMMENTAL MITJA MADURACIÓ, 60 A 80 DIES **100,00 €/kg**
SIMMENTAL, VACHE EUROPÉENNE DE MI-MADURATION, 60 À 80 JOURS

VACA GALLEGA SELECCIÓ MITJA MADURACIÓ, 60 A 80 DIES **110,00 €/kg**
SÉLECTION VACHE GALICIENNE DE MATURATION MOYENNE, 60 À 80 JOURS

VACA VELLA ROSSA GALLEGA LLARGA MADURACIÓ, MÉS DE 90 DIES **140,00 €/kg**
BLONDE DE GALICE, VACHE MATURÉE DE LONGUE MADURATION, PLUS DE 90 JOURS

BOU ROSSA GALLEGA 180 DIES DE MADURACIÓ **150,00 €/kg**
BLONDE DE GALICE, BŒUF MATURÉE 180 JOURS DE MADURATION

WAGYU SELECCIÓ NACIONAL **180,00 €/kg**
WAGYU, D'ORIGINE NATIONALE

CENTRES DE LLOMS NETS FILETS DE VEAU

VACA SELECCIÓ EUROPEA, 60 A 80 DIES **17,00 €/100 g**
VACHE - SÉLECTION EUROPÉENNE, 60 À 80 JOURS

VACA GALLEGA SELECCIÓ, MITJA MADURACIÓ, 60 A 80 DIES **30,00 €/100 g**
SÉLECTION VACHE GALICIENNE DE MATURATION MOYENNE, 60 À 80 JOURS

BOU ROSSA GALLEGA MADURAT **60,00 €/100 g**
BŒUF BLONDE DE GALICE MATURÉE

ALTRES TALLS A LA GRAELLA AUTRES MORCUEAUX GRILLÉS

ENTRECOT DE VEDELLA AMB SALSÀ BEARNESA	27,50 €
ENTRECÔTE DE VEAU À LA SAUCE BÉARNAISE	
FILET DE VEDELLA A LA BRASA	30,00 €
FILET DE VEAU GRILLÉ AU FEU DE BOIS	
SUPREMA DE VACA ABERDEEN-ANGUS NACIONAL	34,00 €
SUPRÊME DE FAUX FILET D'ABERDEEN ANGUS NACIONAL	

ALTRES CARNS AUTRES VIANDES

HAMBURGUESA DE BOU	20,00 €
BURGER DE BŒUF	
COSTELLAM DE PORC ROSTIT AMB SALSÀ BARBACOA	15,50 €
CARRÉ DE PORC RÔTI AVEC SAUCE BARBECUE	
POLLASTRE DE PAGÈS A LA BRASA	16,50 €
POULET FERMIER GRILLÉ AU FEU DE BOIS	
ESPATLLA DE XAI LLETÓ	29,00 €
ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT	
JARRET DE VEDELLA A BAIXA TEMPERATURA AMB CREMÓS DE PATATA TRUFAT PER A 4 PERSONES/PREU PER PERSONA	22,50 €
JARRET DE BŒUF À BASSE TEMPÉRATURE AVEC POMME DE TERRE À LA TRUFFE CRÉMEUSE POUR 4 PERSONNES / PRIX PAR PERSONNE	

GUARNICIONS PER A LES NOSTRES CARNS | GARNITURES DE NOS VIANDES
PEBROTS DEL PIQUILLO CONFITATS, PATATES FREGIDES I AMANIDA VERDA
POIVRONS DEL PIQUILLO CONFITS (PETITS POIVRONS ROUGES LÉGÈREMENT
PIQUANTS), FRITES ET SALADE VERTE

MENÚ DEGUSTACIÓ LOMO ALTO

MENU DÉGUSTATION LOMO ALTO

AMB VACA I BOU
VACHE ET BŒUF

CROQUETA DE CECINA
CROQUETTE DE CECINA

XORIÇO, LLONGANISSA, LENGUA I CECINA
CHORIZO, SAUCISSON, LANGUE ET CECINA

STEAK TARTAR
STEAK TARTARE

CRUIXENT DE SOBRASSADA
SOUBRESSADE CROUSTILLANTE

CENTRE DE LLOM DE VACA - 200 g
FILET DE VACHE - 200 g

DIGESTIU LOMO ALTO
DIGESTIVE LOMO ALTO

PINYA A LA BRASA
ANANAS GRILLÉ

80,00 €

IMPORT MENÚ PER PERSONA, SERVEI A TAULA COMPLETA / PRIX DU MENU PAR PERSONNE, SERVICE DE TABLE COMPLET

AFEGINT:
AJOUTER:

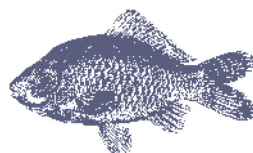
CENTRE DE BOU GALLEC MADURAT - 100 g
FILET DE BŒUF GALICIENNE MATUREÉ - 100 g

110,00 €

IMPORT MENÚ PER PERSONA, SERVEI A TAULA COMPLETA / PRIX DU MENU PAR PERSONNE, SERVICE DE TABLE COMPLET

PEIX POISSON

- POP GALLEC EN DOS COCCIONS A LA BRASA
AMB PATATES 25,50 €
- POULPE À LA GALICIENNE EN DEUX CUISSONS GRILLÉ
AVEC POMMES DE TERRE
- TURBOT A LA GRAELLA AMB POCIÓ DE GETARIA 25,50 €
- TURBOT GRILLÉ À LA POTION DE GETARIA



- SERVEI DE PA 3,00 €
- SERVICE DE PAIN
- PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET, OLI I SAL 3,80 €
- PAIN GRILLÉ À LA TOMATE, HUILE D'OLIVE ET SEL



DIGESTIU & FORMATGES LOMO ALTO

DIGESTIVE & FROMAGES LOMO ALTO

SORBET DE LLIMA I API AMB GINTÒNIC 5,00 €
SORBET DE LIME ET CÉLERI AVEC GIN TONIC

SELECCIÓ DE FORMATGES AFINATS 15,50 €
SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

- FORMATGE PICON - VACA, OVELLA, CABRA - BLAU PASTA TOVA
FROMAGE PICON - VACHE, BREBIS, CHÈVRE - FROMAGE BLEU À PÂTE MOLLE
- FORMATGE PAYOYO PEBRE VERMELL - CABRA AMB PEBRE VERMELL
PICANT DE LA VERA - PASTA DURA
FROMAGE AU PAPRIKA PAYOYO - CHÈVRE AU PAPRIKA ÉPICÉ DE LA VERA - FROMAGE À PÂTE DURE
- MAÓ TENDRE DOP MAHÓN-MENORCA - VACA CURADA PASTA SEMITOVA
FROMAGE TENDRE MAHON DOP MAHÓN-MENORCA - VACHE CURI À PÂTE DEMI-FERME
- PUIGPEDRÓS - VACA - PASTA TOVA
PUIGPEDRÓS - VACHE - FROMAGE À PÂTE MOLLE
- PETITOT - CABRA - PASTA SEMITOVA
PETITOT - CHÈVRE - FROMAGE DEMI-FERME
- DON MANUEL - OVELLA - PASTA DURA
DON MANUEL - BREBIS - FROMAGE À PÂTE DURE

AMB PA DE CEREALS I CONTRAST DOLÇ
AVEC DU PAIN AUX CÉRÉALES ET UN CONTRAST SUCRÉ

IVA INCLÒS. Aquest establiment compleix amb la normativa sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacauets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, tramussos, mol·luscs i derivats. En cas d'al·lèrgia comunicuï-ho al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix. Aquest establiment facilita als seus clients que puguin endur-se sense cost addicional els aliments que no hagin consumit.

TVA COMPRISE. Cet établissement suit les normes de prévention de la parasitose anisakis dans les produits de pêche. Certains produits contiennent du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, des cacahuètes, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, des sulfites, des lupins, des mollusques et des dérivés. En cas d'allergie, veuillez prévenir notre personnel. Cet établissement tient à votre disposition des informations sur les plats qui sont proposés. Cet établissement permet à ses clients d'emporter facilement les aliments qu'ils n'ont pas consommés sans frais supplémentaires.