

CA

MENÚ DEGUSTACIÓ LOMO ALTO

DESCUELQUE "DULCE" *Rossa Gallega*

Maridatge

Mar i muntanya "Dulce"

Juvé & Camps Brut Reserva Milesimé · D.O. Cava · Chardonnay

Cruixent de tàrtar de vaca vella

Oloroso Don Nuño · D.O. Jerez · Palomino

Carpaccio de culatí de vaca vella

Edetària · D.O. Terra alta · Garnatxa blanca

Múrgoles farcides amb fetge gras, ceps i brots de pèsols

Muga Rosado · D.O.Ca. Rioja · Garnacha tinta, viura

Bullshot de vaca vella

Costellam de vaca vella Pekin

Les Argelièrs · I.G.P. Pays d'Oc · Pinot Noire

Mitjana de vaca vella

Martinet Bru · D.O.Q. Priorat · Garnatxa negra, Syrah

Digestiu Lomo Alto

Pa amb xocolata y taronja

Moscatel Ochoa · D.O. Navarra · Moscatel de grano menudo

Arrugats

Servei de pa de carbó amb mantega fumada

Aigües minerals amb i sense gas

Cafè

Menú Degustació

85,00 €

Menú Degustació amb Maridatge

120,00 €

IVA INCLÒS / IMPORT MENÚ PER PERSONA / SERVEI A TAULA COMPLETA

FR

MENU DÉGUSTATION LOMO ALTO

DESCUELGUE "DULCE" *Vache d'origine Galice*

Appariement

Mer et montagne "Dulce"

Juvé & Camps Brut Reserva Milesimé · D.O. Cava · Chardonnay

Croquant de tartare de vache origine Galice

Oloroso Don Nuño · D.O. Jerez · Palomino

Carpaccio aux arômes d'agrumes

Edetària · D.O. Terra alta · Garnatxa blanca

Morilles farcies au foie gras, ceps et pousse de petit pois

Muga Rosado · D.O.Ca. Rioja · Garnacha tinta, viura

Bullshot "Dulce"

Côte à basse température au style de Pekin

Les Argelières · I.G.P. Pays d'Oc · Pinot Noir

Notre côte de bœuf de viande maturée

Martinet Bru · D.O.Q. Priorat · Garnatxa negra, Syrah

Le digestif du Lomo Alto

Pain grillé, chocolat noir et copeaux d'orange confites

Moscatel Ochoa · D.O. Navarra · Moscatel de grano menudo

Notre petit four croquant

Service de pain de charbon et beurre fumé

Eaux minérales et pétillantes

Café

Menu Dégustation

85,00 €

Menu Dégustation avec Appariement

120,00 €

TTC INCLUS / PRIX DU MENU PAR PERSONNE / SERVICE DE TABLE COMPLET



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 VACA 13,20 €
POIREAUX GRILLÉS AVEC Picanha de vache

CARXOFES I ESPÀRRECS VERDS CONFITATS A LA BRASA AMB SALSA 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 CEPS 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

(*) CONSULTEU-NOS QUIN PRODUCTE DE TEMPORADA US PODEM OFERIR.
DEMANDEZ-NOUS QUEL PRODUIT DE SAISON NOUS POUVONS VOUS PROPOSER.

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 MATURÉE AU

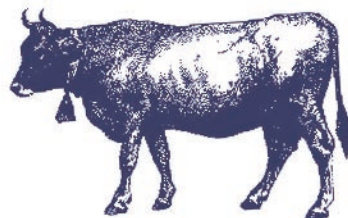
FROMAGE CASTILIEN FUMÉ

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-MATURATION, 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 190,00 €/kg

BLONDE DE GALICE, BŒUF MATURÉ 180 JOURS

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 Salsa 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 NATIONAL	

ALTRES CARNS AUTRES VIANDES

HAMBURGUESA DE BOU	20,00 €
BURGER DE BŒUF	
COSTELLAM DE PORC ROSTIT AMB Salsa 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

CROQUETA DE CECINA
CROQUETTE DE CECINA

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

STEAK TARTAR
STEAK TARTARE

CRUIXENT DE SOBRASSADA
SOUBRESSADE CROUSTILLANTE

AMB VACA AVEC VACHE

CENTRE DE LLOM DE VACA
(200 g)

FILET DE VACHE
(200 g)

O/OR

CENTRE DE BOU GALLEC
MADURAT (100 g)

FILET DE BŒUF GALICIENNE
MATURÉ (100 g)

+

CENTRE DE LLOM DE VACA
(100 g)

FILET DE VACHE
(100 g)

DIGESTIU LOMO ALTO
DIGESTIVE LOMO ALTO

PINYA A LA BRASA
ANANAS GRILLÉ

80,00 €

110,00 €

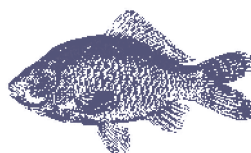
IMPORT MENÚ PER PERSONA, SERVEI A TAULA COMPLETA
PRIX DU MENU PAR PERSONNE, SERVICE DE TABLE COMPLET

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 PICÓN - VACA, OVELLA, CABRA - BLAU PASTA TOVA
FROMAGE PICÓN - 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 D.O.P. MAHÓN-MENORCA - VACA CURADA PASTA
SEMITOVA
FROMAGE TENDRE MAHON D.O.P. 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 CONTRASTE 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, molluscs i derivats. En cas d'al·lèrgia comunicu-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.



LOMOALTO

RESTAURANT DE CARNS

AL·LÈRGENS DELS NOSTRES PLATS
ALLERGÈNES DE NOS PLATS

CA | FR



JULIOL 2022
JUILLET 2022

NOM DEL PLAT NOM DU PLAT	 GLUTEN	 CRUSTACIS CRUSTACÉS	 OUS ŒUFS	 PEIX POISSONS	 CACAUETS CACAHUËTES	 SOJA SOJA	 LACTIS LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT	 FRUITS DE CLOSCA FRUITS À COQUES	 API CÉLERI	 MOSTASSA MOUTARDE	 SÉSAM SÉSAME	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	 MOL·LUSCS MOLLUSQUES	 TRAMUSSOS LUPIN
ENTRANTS FREDS HORS-ŒUVRES FROIDS														
GASPATXO ANDALÚS AMB CREMA D'ALVOCAT GASPACHO ANDALOU À LA CRÈME D'AVOCAT	X					T		T		T	T	X		
AMANIDA DE TOMÀQUETS DE TEMPORADA AMB VENTRESCA DE TONYINA I CEBA TENDRA SALADE DE TOMATES DE SAISON À LA VENTRÊCHE DE THON ET OIGNON NOUVEAU		T		X								X	T	
AMANIDA DE BURRATA AMB BOTÀRIGA I FIGUES SALADE DE BURRATA À LA POUTARGUE ET AUX FIGUES				X	T		X	T				X		
PERNIL IBÈRIC DE GLA GUIJUELO TALLAT A MÀ JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND GUIJUELO COUPÉ À LA MAIN														

T PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

X CONTÉ TRACES
CONTIENT DES TRACES



JULIOL 2022
JUILLET 2022

NOM DEL PLAT NOM DU PLAT	 GLUTEN GLUTEN	 CRUSTACIS CRUSTACÉS	 OUS ŒUFS	 PEIX POISSONS	 CACAUETS CACAHUËTES	 SOJA SOJA	 LACTIS LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT	 FRUITS DE CLOSCA FRUITS À COQUES	 API CÉLERI	 MOSTASSA MOUTARDE	 SÈSAM SÉSAME	 E-X DE SOFRE I SULFITS DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	 MOL·LUSCS MOLLUSQUES	 TRAMUSSOS LUPIN
ENTRANTS CALENTS HORS-D'ŒUVRES CHAUDS														
ENCIAM SENCER A LA BRASA AMB ALLS TENDRES I VERDURETES ROSTIDES LAITUE ENTIÈRE GRILLÉE AVEC DE POUSSES D'AIL ET LÉGUMES RÔTIS		T		X								X	T	
VERDURA DE TEMPORADA A LA BRASA AMB TOMÀQUET I HERBES FRESQUES LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS À LA TOMATE ET AUX HERBES FRAÎCHES														
PORROS A LA BRASA AMB CULATÍ DE VACA POIREAUX GRILLÉS AVEC PICANHA DE VACHE														
CARXOFES I ESPÀRRECS VERDS CONFITATS A LA BRASA AMB SALSÀ DE ROMESCO ARTICHAUTS ET ASPERGES VERTES CONFITS ET GRILLÉS À LA SAUCE ROMESCO	X		T		T	T		X	T		T	X		
CREMÓS DE PATATA TRUFAT AMB OU A BAIXA TEMPERATURA, FOIE I CEPES POMME DE TERRE CRÉMEUSE À LA TRUFFE À L'ŒUF À BASSE TEMPÉRATURE, FOIE ET CHAMPIGNONS	X		X	T			X							
COCA FINA DE SOBRASSADA DE BOU PIZZA CATALANE DE SOUBRESSADE DE BŒUF (SAUCISSON TYPIQUE DE MAJORQUE)	X							T				X		
RAVIOLI DE XAI AMB BOLETS BRASEJATS I EL SEU BROU AL XERÈS VELL RAVIOLIS D'AGNEAU AUX CHAMPIGNONS BRAISÉS ET BOUILLON DE XÉRÈS VIELLI	X		X		T			T	X		T	X		
CROQUETES DE CECINA DE BOU CROQUETTES DE CECINA DE BŒUF	X	T	X	T			X	T	T	T			T	

T PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

X CONTÉ TRACES
CONTIENT DES TRACES



JULIOL 2022
JUILLET 2022

NOM DEL PLAT NOM DU PLAT	 GLUTEN GLUTEN	 CRUSTACIS CRUSTACÉS	 OUS ŒUFS	 PEIX POISSONS	 CACAUETS CACAHUËTES	 SOJA SOJA	 LACTIS LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT	 FRUITS DE CLOSCA FRUITS À COQUES	 API CÉLERI	 MOSTASSA MOUTARDE	 SÉSAM SÉSAME	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	 MOL·LUSCS MOLLUSQUES	 TRAMUSSOS LUPIN
BOU I VACA BŒUF ET VACHE														
ENTREMESOS LOMO ALTO DE BOU I VACA (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)	X				T			T		T	T	X		
STEAK TARTAR DE BOU STEAK TARTARE DE BŒUF	X	T	X	X	T	X	X	T	T	X	T	X	T	
CARPACCIO DE VACA VELLA MADURADA AMB FORMATGE CASTELLÀ FUMAT CARPACCIO DE VACHE MATURÉE AU FROMAGE CASTILIEN FUMÉ							X							
PASTRAMI DE VACA AMB VERDURES ADOBADES PASTRAMI DE BŒUF AUX LÉGUMES MARINÉS	T				T		X	T		T	T	X		
CECINA ARTESANA DE VACA VELLA PREMIUM CECINA ARTESANAL DE VACHE VIEILLE PREMIUM														

T PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

X CONTÉ TRACES
CONTIENT DES TRACES



JULIOL 2022
JUILLET 2022

NOM DEL PLAT NOM DU PLAT	 GLUTEN GLUTEN	 CRUSTACIS CRUSTACÉS	 OUS ŒUFS	 PEIX POISSONS	 CACAUETS CACAHUËTES	 SOJA SOJA	 LACTIS LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT	 FRUITS DE CLOSCA FRUITS À COQUES	 API CÉLERI	 MOSTASSA MOUTARDE	 SÈSAM SÈSAME	 E-X DE SOFRE I SULFITS DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	 MOL·LUSCS MOLLUSQUES	 TRAMUSSOS LUPIN
COSTELLES SENCERES A LA GRAELLA CÔTELETTES ENTIÈRES GRILLÉES														
VEDELLA BRUNETA VEAU BRUNET														
VACA EUROPEA FRISONA CURTA MADURACIÓ, 40 A 60 DIES FRISONA, VACHE EUROPÉENNE DE COURTE MADURATION, 40 À 60 JOURS														
VACA EUROPEA SIMMENTAL MITJA MADURACIÓ, 60 A 80 DIES SIMMENTAL, VACHE EUROPÉENNE DE MI-MATURATION, 60 À 80 JOURS														
VACA GALLEGA SELECCIÓ MITJA MADURACIÓ, 60 A 80 DIES SÉLECTION VACHE GALICIENNE DE MATURATION MOYENNE, 60 À 80 JOURS														
VACA VELLA ROSSA GALLEGA LLARGA MADURACIÓ, MÉS DE 90 DIES BLONDE DE GALICE, VACHE MATURÉE DE LONGUE MADURATION, PLUS DE 90 JOURS														
BOU ROSSA GALLEGA 180 DIES DE MADURACIÓ BLONDE DE GALICE, BŒUF MATURÉ 180 JOURS														
WAGYU SELECCIÓ NACIONAL WAGYU, D'ORIGINE NATIONALE														

T PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

X CONTÉ TRACES
CONTIENT DES TRACES



JULIOL 2022
JUILLET 2022

NOM DEL PLAT NOM DU PLAT	 GLUTEN GLUTEN	 CRUSTACIS CRUSTACÉS	 OUS ŒUFS	 PEIX POISSONS	 CACAUETS CACAHUËTES	 SOJA SOJA	 LACTIS LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT	 FRUITS DE CLOSCA FRUITS À COQUES	 API CÉLERI	 MOSTASSA MOUTARDE	 SÉSAM SÉSAME	 E-X DIÒXID DE SOFRE I SULFITS DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	 MOL·LUSCS MOLLUSQUES	 TRAMUSSOS LUPIN
CENTRES DE LLOMS NETS FILETS DE VEAU														
VACA SELECCIÓ EUROPEA, 60 A 80 DIES VACHE - SÉLECTION EUROPÉENNE, 60 À 80 JOURS														
VACA GALLEGA SELECCIÓ, MITJA MADURACIÓ, 60 A 80 DIES SÉLECTION VACHE GALICIENNE DE MATURATION MOYENNE, 60 À 80 JOURS														
BOU ROSSA GALLEGA MADURAT BŒUF BLONDE DE GALICE MATURÉE														
ALTRES TALLS A LA GRAELLA AUTRES MORCUEAUX GRILLÉS														
ENTRECOT DE VEDELLA AMB Salsa Bearnesa ENTRECÔTE DE VEAU À LA SAUCE BÉARNAISE	T		X				X		X	X		X		
FILET DE VEDELLA A LA BRASA FILET DE VEAU GRILLÉ AU FEU DE BOIS														
SUPREMA DE VACA ABERDEEN-ANGUS NACIONAL SUPRÊME DE FAUX FILET D'ABERDEEN ANGUS NATIONAL														

T PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

X CONTÉ TRACES
CONTIENT DES TRACES



JULIOL 2022
JUILLET 2022

NOM DEL PLAT NOM DU PLAT	 GLUTEN GLUTEN	 CRUSTACIS CRUSTACÉS	 OUS ŒUFS	 PEIX POISSONS	 CACAUETS CACAHUËTES	 SOJA SOJA	 LACTIS LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT	 FRUITS DE CLOSCA FRUITS À COQUES	 API CÉLERI	 MOSTASSA MOUTARDE	 SÈSAM SÉSAME	 E-X DE SOFRE I SULFITS DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	 MOL·LUSCS MOLLUSQUES	 TRAMUSSOS LUPIN
ALTRES CARNS / GUARNICIONS PER A LES NOSTRES CARNS AUTRES VIANDES / GARNITURES DE NOS VIANDES														
HAMBURGUESA DE BOU BURGER DE BŒUF														
COSTELLAM DE PORC ROSTIT AMB SALSÀ BARBACOA CARRÉ DE PORC RÔTI AVEC SAUCE BARBECUE	X	T	X	T	T	X	T	T	T	T	T	X	T	
POLLASTRE DE PAGÈS A LA BRASA POULET FERMIER GRILLÉ AU FEU DE BOIS	T								X	X		X		
ESPATLLA DE XAI LLETÓ ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT														
JARRET DE VEDELLA A BAIXA TEMPERATURA AMB CREMÓS DE PATATA TRUFAT JARRET DE BŒUF À BASSE TEMPÉRATURE AVEC POMME DE TERRE À LA TRUFFE CRÈMEUSE							X		X			X		
PEBROTS DEL PIQUILLO CONFITATS POIVRONS DEL PIQUILLO CONFITS (PETITS POIVRONS ROUGES LÉGÈREMENT PIQUANTS)												X		
PATATES FREGIDES FRITES	T											X		
AMANIDA VERDA SALADE VERTE												X		

T PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

X CONTÉ TRACES
CONTIENT DES TRACES



JULIOL 2022
JUILLET 2022

NOM DEL PLAT NOM DU PLAT	 GLUTEN GLUTEN	 CRUSTACIS CRUSTACÉS	 OUS ŒUFS	 PEIX POISSONS	 CACAUETS CACAHUËTES	 SOJA SOJA	 LACTIS LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT	 FRUITS DE CLOSCA FRUITS À COQUES	 API CÉLERI	 MOSTASSA MOUTARDE	 SÈSAM SÉSAME	 E-X DE SOFRE I SULFITS DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	 MOL·LUSCS MOLLUSQUES	 TRAMUSSOS LUPIN
MENÚ DEGUSTACIÓ LOMO ALTO MENU DÉGUSTATION LOMO ALTO														
CROQUETA DE CECINA CROQUETTE DE CECINA	X		X				X							
XORIÇO, LLONGANISSA, LLENGUA I CECINA CHORIZO, SAUCISSON, LANGUE ET CECINA	T									T	T	X		
STEAK TARTAR STEAK TARTARE	X	T	X	X	T	T	X	T	T	X	T	X	T	
CRUIXENT DE SOBRASSADA SOUBRESSADE CROUSTILLANTE	X					T						X		
CENTRE DE LLOM DE VACA FILET DE VACHE														
CENTRE DE BOU GALLEC MADURAT FILET DE BŒUF GALICIENNE MATURE														
DIGESTIU LOMO ALTO DIGESTIVE LOMO ALTO									X					
PINYA A LA BRASA ANANAS GRILLÉ							X							

T PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

X CONTÉ TRACES
CONTIENT DES TRACES



JULIOL 2022
JUILLET 2022

NOM DEL PLAT NOM DU PLAT	 GLUTEN GLUTEN	 CRUSTACIS CRUSTACES	 OUS ŒUFS	 PEIX POISSONS	 CACAUETS CACAHUËTES	 SOJA SOJA	 LACTIS LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT	 FRUITS DE CLOSCA FRUITS À COQUES	 API CÉLERI	 MOSTASSA MOUTARDE	 SÈSAM SÉSAME	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	 MOL·LUSCS MOLLUSQUES	 TRAMUSSOS LUPIN
PEIX POISSON														
POP GALLEC EN DOS COCCIONS A LA BRASA AMB PATATES POULPE À LA GALICIENNE EN DEUX CUISSONS GRILLÉ AVEC POMMES DE TERRE	X	T	X	T										X
TURBOT A LA GRAELLA AMB POCIÓ DE GETARIA TURBOT GRILLÉ À LA POTION DE GETARIA		T		X								X	T	
PA PAIN														
PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET, OLI I SAL PAIN GRILLÉ À LA TOMATE, HUILE D'OLIVE ET SEL	X		T			X	T							
DIGESTIU & FORMATGES LOMO ALTO DIGESTIVE & FROMAGES LOMO ALTO														
SORBET DE LLIMA I API AMB GINTÒNIC SORBET DE LIME ET CÉLERI AVEC GIN TONIC									X					
SELECCIÓ DE FORMATGES AFINATS SÉLECTION DE FROMAGES MÛRES	X						X	T	T	T	T	T		

T PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

X CONTÉ TRACES
CONTIENT DES TRACES



JULIOL 2022
JUILLET 2022

NOM DEL PLAT NOM DU PLAT	 GLUTEN GLUTEN	 CRUSTACIS CRUSTACÉS	 OUS ŒUFS	 PEIX POISSONS	 CACAUETS CACAHUËTES	 SOJA SOJA	 LACTIS LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT	 FRUITS DE CLOSCA FRUITS À COQUES	 API CÉLERI	 MOSTASSA MOUTARDE	 SÈSAM SÈSAME	 E-X DE SOFRE I SULFITS DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	 MOL·LUSCS MOLLUSQUES	 TRAMUSSOS LUPIN
LES POSTRES DESSERTS														
XOCOLATA EN TRES TEXTURES AMB CREMA DE VAINILLA I GERDS CHOCOLAT EN TROIS TEXTURES AVEC DE LA CRÈME DE VANILLE ET AUX FRAMBOISES	X		X		T		X	T				T	X	
MOUSSE DE GERDS I PERA CONFITADA AMB ENCENALLS DE XOCOLATA MOUSSE À LA FRAMBOISE ET AUX POIRES CONFITES AVEC DES COPEAUX DE CHOCOLAT	X		X		T		X	T				T	X	
LEMON PIE AMB NÚVOLS DE MERENGA AMB PURÉ DE MADUIXA TARTE AU CITRON À LA MERINGUE AVEC UNE PURÉE DE FRAISES	X		X		T		X	T				T	X	
PASTÍS CRUIXENT D'AVELLANES AMB XOCOLATA LÍQUIDA TARTE AUX NOISETTES CROQUANTE AVEC DU CHOCOLAT LIQUIDE	X		X		T		X	X				T		
MOUSSE DE MANGO I LLIMONA, GERDS I PURÉ DE MADUIXA MOUSSE DE MANGUE ET DE CITRON, FRAMBOISE ET PURÉE DE FRAISE	X		X		T		X	T				T	X	
PINYA NATURAL MARINADA AMB FONOLL I ANET AMB CRUMBLE DE SPECULOOS ANANAS FRAIS MARINÉS AU FENOUIL ET À L'ANET AVEC UN CRUMBLE DE SPECULOOS	X		X		T		X	T				T	X	
PERES MACERADES AMB VI DE PRUNA AMB MENTA FRESCA I XIPS DE PERA POIRES MACÉRÉES AU VIN PRUNE AVEC DE LA MENTHE FRAÎCHE ET AUX CHIPS DE POIRE			X		T		X	T				T	X	
SELVA NEGRA AMB CIRERES CONFITADES AMB NATA MUNTADA I ENCENALLS DE XOCOLATA GÂTEAU FORÊT-NOIRE AUX CERISES CONFITES AVEC CRÈME FOUETTÉE ET PÉPITES DE CHOCOLAT	X		X		T		X	T				T	X	

T PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

X CONTÉ TRACES
CONTIENT DES TRACES



JULIOL 2022
JUILLET 2022

NOM DEL PLAT NOM DU PLAT	 GLUTEN GLUTEN	 CRUSTACIS CRUSTACÉS	 OUS ŒUFS	 PEIX POISSONS	 CACAUETS CACAHUËTES	 SOJA SOJA	 LACTIS LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT	 FRUITS DE CLOSCA FRUITS À COQUES	 API CÉLERI	 MOSTASSA MOUTARDE	 SÈSAM SÈSAME	 E-X DE SOFRE I SULFITS DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	 MOL·LUSCS MOLLUSQUES	 TRAMUSSOS LUPIN
LES POSTRES DESSERTS														
CHEESECAKE AMB GERDS I SPECULOOS CHEESECAKE AVEC DES FRAMBOISES ET SPECULOOS	X		X		T		X	T			T	X		
TIRAMISÚ TIRAMISÚ	X		X		T		X	T			T	X		
ASSORTIMENT DE MACARONS DE MADUIXA, VAINILLA, XOCOLATA I FESTUC ASSORTIMENT DE MACARONS FRAISE, VANILLE, CHOCOLAT ET PISTACHE	X		X			X	X	X			T	X		
GELATS I SORBETS: VAINILLA, XOCOLATA, GERDS, LLIMONA I API GLACES ET SORBETS: VANILLE, CHOCOLAT, FRAMBOISE, CITRON ET CÉLERI			X				X		X					
POSTRES ARTESANS DESSERTS FAITS MAISON	X		X			X	X	X			T	X		

T PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

X CONTÉ TRACES
CONTIENT DES TRACES



JULIOL 2022
JUILLET 2022