



# LOMOALTO

RESTAURANT DE CARNS

CA | FR

## ENTRANTS FREDS HORS-DŒUVRES FROIDS

GASPATXO ANDALÚS AMB CREMA D'ALVOCAT ..... 10,50 €  
GASPACHO ANDALOU À LA CRÈME D'AVOCAT

AMANIDA DE TOMÀQUETS DE TEMPORADA AMB VENTRESCA DE TONYINA I CEBA TENDRA ..... 16,50 €  
SALADE DE TOMATES DE SAISON À LA VENTRÈCHE DE THON ET OIGNON NOUVEAU

AMANIDA DE BURRATA AMB BOTÀRIGA I FIGUES ..... 17,50 €  
SALADE DE BURRATA À LA POUTARGUE ET AUX FIGUES

PERNIL IBÈRIC DE GLA GUIJUETO TALLAT A MÀ ..... 27,00 €  
JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND GUIJUETO COUPÉ À LA MAIN

---

## ENTRANTS CALENTS HORS-DŒUVRES CHAUDS

ENCIAM SENCER A LA BRASA AMB ALLS TENDRES I VERDURETES ROSTIDES ..... 11,00 €  
LAITUE ENTIÈRE GRILLÉE AVEC DE POUSES 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 ..... 15,00 €  
POIREAUX GRILLÉS AVEC PICHANHA DE VACHE

CARXOFES I ESPÀRRECS VERDS CONFITATS A LA BRASA AMB SALSA DE ROMESCO ..... 22,00 €  
ARTICHAUTS ET ASPERGES VERTES CONFITS ET GRILLÉS À LA SAUCE ROMESCO

CREMÓS DE PATATA TRUFAT AMB OU A BAIXA TEMPERATURA, FOIE I CEPES ..... 22,50 €  
POMME DE TERRE CRÉMEUSE À LA TRUFFE À L'ŒUF À BASSE TEMPÉRATURE, FOIE ET CHAMPIGNONS

COCA FINA DE SOBRASSADA DE BOU ..... 15,50 €  
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 ..... 12,00 €  
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 ..... 20,00 €

(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 ..... 24,50 €

STEAK TARTARE DE BŒUF

CARPACCIO DE VACA VELLA MADURADA AMB  
FORMATGE CASTELLÀ FUMAT ..... 19,00 €

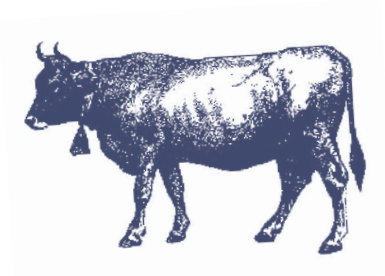
CARPACCIO DE VACHE MATURÉE AU  
FROMAGE CASTILIEN FUMÉ

PASTRAMI DE VACA AMB VERDURES ADOBADES ..... 18,00 €

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 ..... **70,00 €/kg**

VEAU BRUNETA

VACA EUROPEA FRISONA CURTA MADURACIÓ, 40 A 60 DIES ..... **87,00 €/kg**

FRISONA, VACHE EUROPÉENNE DE COURTE MADURATION, 40 À 60 JOURS

VACA EUROPEA SIMMENTAL MITJA MADURACIÓ, 60 A 80 DIES .... **105,00 €/kg**

SIMMENTAL, VACHE EUROPÉENNE DE MI-MADURATION, 60 À 80 JOURS

VACA GALLEGA SELECCIÓ MITJA MADURACIÓ, 60 A 80 DIES ..... **115,00 €/kg**

SÉLECTION VACHE GALICIENNE DE MADURATION MOYENNE, 60 À 80 JOURS

VACA VELLA ROSSA GALLEGA LLARGA MADURACIÓ, MÉS DE 90 DIES .... **145,00 €/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 ..... **20,00 €/100 g**

VACHE - SÉLECTION EUROPÉENNE, 60 À 80 JOURS

VACA GALLEGA SELECCIÓ, MITJA MADURACIÓ, 60 A 80 DIES ..... **32,00 €/100 g**

SÉLECTION VACHE GALICIENNE DE MADURATION MOYENNE, 60 À 80 JOURS

BOU ROSSA GALLEGA MADURAT ..... **64,00 €/100 g**

BŒUF BLONDE DE GALICE MATURÉE

---

### GUARNICIONS PER A LES NOSTRES CARNS:

PEBROTS DEL PIQUILLO CONFITATS, PATATES FREGIDES, AMANIDA VERDA I CREMÓS DE PATATA TRUFAT.

### GARNITURES DE NOS VIANDES:

POIVRONS DEL PIQUILLO CONFITS (PETITS POIVRONS ROUGES LÉGÈREMENT PIQUANTS), FRITES, SALADE VERTE ET POMME DE TERRE À LA TRUFFE CRÉMEUSE.

## ALTRES TALLS A LA GRAELLA AUTRES MORCUEAUX GRILLÉS

ENTRECOT DE VEDELLA AMB SALSÀ BEARNESA .....	28,00 €
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 CARNIS AUTRES VIANDES

HAMBURGUESA DE BOU .....	21,00 €
BURGER DE BŒUF	
COSTELLAM DE PORC ROSTIT AMB SALSÀ BARBACOA .....	17,00 €
CARRÉ DE PORC RÔTI AVEC SAUCE BARBECUE	
POLLASTRE DE PAGÈS A LA BRASA .....	17,50 €
POULET FERMIER GRILLÉ AU FEU DE BOIS	
ESPATLLA DE XAI LLETÓ .....	29,00 €
ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT	

---

### GUARNICIONS PER TRIAR:

PEBROTS DEL PIQUILLO CONFITATS, PATATES FREGIDES, AMANIDA VERDA Ó CREMÓS DE PATATA TRUFAT.  
LA 1ª GUARNICIÓ ESTÀ INCLOSA, LA SEGÜENT TÉ UN SUPLEMENT DE 3,50 €

### NOS ACCOMPAGNEMENTS:

POIVRONS DEL PIQUILLO CONFITS (PETITS POIVRONS ROUGES LÉGÈREMENT PIQUANTS), FRITES,  
SALADE VERTE OU POMME DE TERRE À LA TRUFFE CRÉMEUSE.  
LA 1<sup>ERE</sup> GARNITURE EST COMPRISE, LA SUIVANTE A UN SUPPLÉMENT DE 3,50 €

# MENÚ DEGUSTACIÓ LOMO ALTO

## MENU DÉGUSTATION LOMO ALTO

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

### AMB VACA AVEC VACHE

**CENTRE DE LLOM DE VACA  
(200 g)**

**FILET DE VACHE  
(200 g)**

O/OR

### AMB BUEY AVEC BŒUF

**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

85,00 €

120,00 €

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 ..... 26,50 €

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 POTIÓ DE GETARIA



SERVEI DE PA ..... 3,50 €  
SERVICE DE PAIN

PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET, OLÍ 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 ..... 5,50 €  
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
- 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, cacahuets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, tramussos, mol·luscs 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



GENER 2023  
JANVIER 2023

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 CÉLÉRI	MOSTASSA MOUTARDE	SÈSAM SÈSÀME	DIÒXID DE SOFRE I SULFITS DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	MOLLUSCS MOLLUSQUES	TRAMUSSOS LUPIN			
<b>ENTRANTS FREDS HORS-ŒUVRES FROIDS</b>																	
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																	

**X** PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS  
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

**T** CONTÉ TRACES  
CONTIENT DES TRACES



GENER 2023  
JANVIER 2023

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 CÉLÉRI	MOSTASSA MOUTARDE	SÈSAM SÈSAME	DIOXID DE SOFRE I SULFITS DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	MOLLUSCS MOLLUSQUES	TRAMUSSOS LUPIN
<b>ENTRANTS CALENTS HORS-D'ŒUVRES CHAUDS</b>														
ENCIAM SENCER A LA BRASA AMB ALLS TENDRES I VERDURETES ROSTIDES LAITUE ENTIÈRE GRILLÉE AVEC DE POUSSÉS 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 SALSA 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 XERÈS 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

**X** PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS  
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

**T** CONTÉ TRACES  
CONTIENT DES TRACES



GENER 2023  
JANVIER 2023

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 CÉLÉRI	MOSTASSA MOUTARDE	SÈSAM SÈSÀME	DIOXID DE SOFRE I SULFITS DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	MOLLUSCS MOLLUSQUES	TRAMUSSOS LUPIN
<b>BOU I VACA BŒUF ET VACHE</b>														
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 MATUREE AU FROMAGE CASTILLEN 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														

**X** PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS  
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

**T** CONTÉ TRACES  
CONTIENT DES TRACES



GENER 2023  
JANVIER 2023

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	 DIOXID DE SOFRE I SULFITS DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	 MOLLUSCS MOLLUSQUES	 TRAMUSSOS LUPIN	
VEDELLA BRUNETA VEAU BRUNETA															
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-MADURATION, 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															

## COSTELLES SENCERES A LA GRAELLA CÔTELETTES ENTIÈRES GRILLÉES

**X** PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS  
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

**T** CONTÉ TRACES  
CONTIENT DES TRACES



GENER 2023  
JANVIER 2023

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	 DIOXID DE SOFRE I SULFITS DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	 MOLLUSCS MOLLUSQUES	 TRAMUSSOS LUPIN	
<b>CENTRES DE LLOMS NETS FILETS DE VEAU</b>															
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															
<b>ALTRES TALLS A LA GRAELLA AUTRES MORCUEAUX GRILLÉS</b>															
ENTRECOT DE VEDELLA AMB SALSÀ 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															

**X** PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS  
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

**T** CONTÉ TRACES  
CONTIENT DES TRACES



GENER 2023  
JANVIER 2023

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	SÈSAM SÈSAME	E-X DIÒNID DE SOFRE I SULFITS DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	MOLLUSCS MOLLUSQUES	TRAMUSSOS LUPIN
-----------------------------	--------	------------------------	-------------	------------------	------------------------	--------------	--	---	---------------	----------------------	-----------------	--	------------------------	--------------------

## ALTRES CARNES / GUARNICIONS PER A LES NOSTRES CARNES AUTRES VIANDES / GARNITURES DE NOS VIANDES

HAMBURGUESA DE BOU BURGER DE BŒUF														
COSTELLAM DE PORC ROSTIT AMB SALSA 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														
CREMÓS DE PATATA TRUFAT 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		

**X** PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS  
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

**T** CONTÉ TRACES  
CONTIENT DES TRACES



GENER 2023  
JANVIER 2023

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 CÉLÉRI	MOSTASSA MOUTARDE	SÈSAM SÈSAME	E-X DIÒXID DE SOFRE I SULFITS DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	MOLLUSCS MOLLUSQUES	TRAMUSSOS LUPIN
<b>MENÚ DEGUSTACIÓ LOMO ALTO</b> <b>MENU DÉGUSTATION LOMO ALTO</b>														
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 MATURÉ														
DIGESTIU LOMO ALTO DIGESTIVE LOMO ALTO									X					
PINYA A LA BRASA ANANAS GRILLÉ							X							

**X** PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS  
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

**T** CONTÉ TRACES  
CONTIENT DES TRACES





GENER 2023  
JANVIER 2023

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	SÈSAM SÈSAME	E-X DE SOFRE I SULFITS DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	MOLLUSCS MOLLUSQUES	TRAMUSSOS LUPIN
<b>PEIX POISSON</b>														
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	
<b>PA PAIN</b>														
PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET, OLI I SAL PAIN GRILLÉ À LA TOMATE, HUILE D'OLIVE ET SEL	X		T			X	T							
<b>DIGESTIU &amp; FORMATGES LOMO ALTO DIGESTIVE &amp; FROMAGES LOMO ALTO</b>														
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		

**X** PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS  
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

**T** CONTÉ TRACES  
CONTIENT DES TRACES



GENER 2023  
JANVIER 2023

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 CÉLÉRI	MOSTASSA MOUTARDE	SÈSAM SÈSAME	E-X DE SOFRE I SULFITS DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	MOLLUSCS MOLLUSQUES	TRAMUSSOS LUPIN
<b>LES POSTRES DESSERTS</b>														
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 L LIMONA, 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	

**X** PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS  
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

**T** CONTÉ TRACES  
CONTIENT DES TRACES



GENER 2023  
JANVIER 2023

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	DIOXID DE SOFRE I SULFITS DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	MOLLUSCS MOLLUSQUES	TRAMUSSOS LUPIN
<b>LES POSTRES DESSERTS</b>														
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	

**X** PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS  
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

**T** CONTÉ TRACES  
CONTIENT DES TRACES



**GENER 2023**  
**JANVIER 2023**