



# LOMOALTO

RESTAURANT DE CARNIS

CA | FR

## ENTRANTS FREDS HORS-DŒUVRES FROIDS

GASPATXO ANDALÚS AMB CREMA D'ALVOCAT .....	11,00 €
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 GUIJUELO TALLAT A MÀ .....	28,00 €
JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND GUIJUELO COUPÉ À LA MAIN	

---

## ENTRANTS CALENTS HORS-DŒUVRES CHAUDS

ENCIAM SENCER A LA BRASA AMB ALLS TENDRES I VERDURETES ROSTIDES .....	13,00 €
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 .....	16,00 €
POIREAUX GRILLÉS AVEC PICHANHA DE VACHE	
CARXOFES I ESPÀRRECS VERDS CONFITATS A LA BRASA AMB SALSÀ DE ROMESCO .....	24,00 €
ARTICHAUTS ET ASPERGES VERTES CONFITS ET GRILLÉS À LA SAUCE ROMESCO	
CREMÓS DE PATATA TRUFAT AMB OU A BAIXA TEMPERATURA, FOIE I CEPES .....	24,50 €
POMME DE TERRE CRÉMEUSE À LA TRUFFE À L'ŒUF À BASSE TEMPÉRATURE, FOIE ET CHAMPIGNONS	
COCA FINA DE SOBRASSADA DE BOU .....	17,50 €
PIZZA CATALANE DE SOUBRESSADE DE BŒUF (SAUCISSON TYPIQUE DE MAJORQUE)	
RAVIOLI DE XAI AMB BOLETS BRASEJATS I EL SEU BROU AL XERÈS VELL .....	19,00 €
RAVIOLIS D'AGNEAU AUX CHAMPIGNONS BRAISÉS ET BOUILLON DE XERÈS VIELLI	
CROQUETES DE CECINA DE BOU .....	12,00 €
CROQUETTES DE CECINA DE BŒUF	

(\*) CONSULTÉU-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 .....	22,00 €
(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 .....	26,00 €
STEAK TARTARE DE BŒUF	
CARPACCIO DE VACA VELLA MADURADA AMB FORMATGE CASTELLÀ FUMAT .....	19,00 €
CARPACCIO DE VACHE MATURÉE AU FROMAGE CASTILLEN 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 ..... **75,00 €/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 .... **118,00 €/kg**

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

VACA GALLEGA SELECCIÓ MITJA MADURACIÓ, 60 A 80 DIES ..... **128,00 €/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 ..... **210,00 €/kg**

BLONDE DE GALICE, BŒUF MATURÉ 180 JOURS

WAGYU SELECCIÓ NACIONAL ..... **190,00 €/kg**

WAGYU, D'ORIGINE NATIONALE

---

## **CENTRES DE LLOMS NETS FILETS DE VEAU**

VACA SELECCIÓ EUROPEA, 60 A 80 DIES ..... **25,00 €/100 g**

VACHE - SÉLECTION EUROPÉENNE, 60 À 80 JOURS

VACA GALLEGA SELECCIÓ, MITJA MADURACIÓ, 60 A 80 DIES ..... **37,00 €/100 g**

SÉLECTION VACHE GALICIENNE DE MADURATION MOYENNE, 60 À 80 JOURS

BOU ROSSA GALLEGA MADURAT ..... **69,00 €/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 CRÈMEUSE.

## 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 NATIONAL	

---

## 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 .....	18,00 €
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 1ÈRE 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

88,00 €

125,00 €

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 POTION DE GETARIA



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

PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET, OLÍ I SAL ..... 4,00 €  
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, cacauets, 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.