



LOMOALTO

RESTAURANT DE CARNS

CA | FR

ENTRANTS FREDS

HORS-DOEUVRES FROIDS

GASPATXO ANDALÚS AMB CREMA D'ALVOCAT 12,00 €

GASPACHO ANDALOU À LA CRÈME D'AVOCAT

AMANIDA DE TOMÀQUETS DE TEMPORADA AMB VENTRESCA DE TONYINA

CEBA TENDRA 16,50 €

SALADE DE TOMATES DE SAISON À LA VENTRÈCHE DE THON ET OIGNON NOUVEAU

AMANIDA DE BURRATA AMB BOTÀRIGA I FIGUES 18,00 €

SALADE DE BURRATA À LA POUTARGUE ET AUX FIGUES

PERNIL IBÈRIC DE GLA GUIJUELO TALLAT A MÀ 28,50 €

JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND GUIJUELO COUPÉ À LA MAIN

ENTRANTS CALENTS

HORS-DOEUVRES CHAUDS

ENCIAM SENCER A LA BRASA AMB ALLS TENDRES I VERDURETES ROSTIDES	13,50 €
LAITUE ENTIÈRE GRILLÉE AVEC DE POUSSÉS D'AIL ET LÉGUMES RÔTIS	
VERDURA (*) DE TEMPORADA A LA BRASA AMB TOMÀQUET I HERBES FRESQUES	15,50 €
LÉGUMES (*) DE SAISON GRILLÉS À LA TOMATE ET AUX HERBES FRAÎCHES	
PORROS A LA BRASA AMB CULATÍ DE VACA	16,50 €
POIREAUX GRILLÉS AVEC PICHANHA DE VACHE	
CARXOFES I ESPÀRRECS VERDS CONFITATS A LA BRASA AMB SALSA 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 CEPS	24,50 €
POMME DE TERRE CRÉMEUSE À LA TRUFFE À L'ŒUF À BASSE TEMPÉRATURE, FOIE ET CHAMPIGNONS	
COCA FINA DE SOBRASSADA DE BOU	18,00 €
PIZZA CATALANE DE SOUBRESSADE DE BŒUF (SAUCISSON TYPIQUE DE MAJORQUE)	
RAVIOLI DE XAI AMB BOLETS BRASEJATS I EL SEU BROU AL XERÈS VELL	19,50 €
RAVIOLIS D'AGNEAU AUX CHAMPIGNONS BRAISÉS ET BOUILLON DE XÉRÈS VIELLI	
CROQUETES DE CECINA DE BOU	13,50 €
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

BOEUF ET VACHE

ENTREMESOS LOMO ALTO DE BOU I VACA 22,50 €

(Cecina artesana premium, xoriço, llonganissa, sobrossada 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 19,50 €

CARPACCIO DE VACHE MATURÉE AU FROMAGE CASTILIEN FUMÉ

PASTRAMI DE VACA AMB VERDURES ADOBADES 18,50 €

PASTRAMI DE BŒUF AUX LÉGUMES MARINÉS

CECINA ARTESANA DE VACA VELLA PREMIUM 18,50 €

CECINA ARTESANAL DE VACHE VIEILLE PREMIUM

COSTELLES SENCERES A LA GRAELLA

CÔTELETTES ENTIÈRES GRILLÉES

VEDELLA BRUNETA 77,00 €/kg

VEAU BRUNETA

VACA EUROPEA FRISONA CURTA MADURACIÓ, 40 A 60 DIES 89,00 €/kg

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

VACA EUROPEA SIMMENTAL MITJA MADURACIÓ, 60 A 80 DIES 120,00 €/kg

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

VACA GALLEGA SELECCIÓ MITJA MADURACIÓ, 60 A 80 DIES 130,00 €/kg

SÉLECTION VACHE GALICIENNE DE MADURATION MOYENNE, 60 À 80 JOURS

VACA VELLA ROSSA GALLEGA LLARGA MADURACIÓ, MÉS DE 90 DIES 147,00 €/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

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.

CENTRES DE LLOMS NETS

FILETS DE VEAU

VACA SELECCIÓ EUROPEA, 60 A 80 DIES **28,00 €/100 g**

VACHE - SÉLECTION EUROPÉENNE, 60 À 80 JOURS

VACA GALLEGA SELECCIÓ, MITJA MADURACIÓ, 60 A 80 DIES **39,00 €/100 g**

SÉLECTION VACHE GALICIENNE DE MATURATION MOYENNE, 60 À 80 JOURS

BOU ROSSA GALLEGA MADURAT **72,00 €/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 Salsa Bearnesa	28,00 €
ENTRECÔTE DE VEAU À LA SAUCE BÉARNAISE	
FILET DE VEDELLA A LA BRASA	31,00 €
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	21,00 €
BURGER DE BŒUF	
COSTELLAM DE PORC ROSTIT AMB Salsa Barbacoa	19,00 €
CARRÉ DE PORC RÔTI AVEC SAUCE BARBECUE	
POLLASTRE DE PAGÈS A LA BRASA	20,00 €
POULET FERMIER GRILLÉ AU FEU DE BOIS	
ESPATLLA DE XAI LLETÓ	29,50 €
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^{ÈRE} 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

O/OU

AMB BOU
AVEC BOEUF

CENTRE DE LLOM DE VACA (200 g)
FILET DE VACHE (200 g)

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	26,00 €
TURBOT GRILLÉ À LA POTION DE GETARIA	

PA PAIN

SERVEI DE PA	3,75 €
SERVICE DE PAIN	
PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET, OLI 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 6,50 €

SORBET DE LIME ET CÉLERI AVEC GIN TONIC

SELECCIÓ DE FORMATGES AFINATS 17,00 €

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 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.