



# LOMOALTO

RESTAURANT DE CARNS

CA | FR

# ENTRANTS FREDS

## ENTRÉES FROIDES

PERNIL IBÈRIC DE GLA GUIJUELO TALLAT A MÀ .....	<b>28,50 €</b>
JAMBON IBÉRIQUE GLAND DE GUIJUELO COUPÉ À LA MAIN	
GASPATXO ANDALÚS AMB CREMA D'ALVOCAT .....	<b>13,00 €</b>
GASPACHO ANDALOU À LA CRÈME D'AVOCAT	
AMANIDA DE TOMÀQUETS DE TEMPORADA AMB VENTRESCA DE TONYINA I CEBA TENDRA .....	<b>17,00 €</b>
SALADE DE TOMATES DE SAISON, VENTRÈCHE DE THON ET OIGNON NOUVEAU	
AMANIDA DE BURRATA AMB BOTÀRIGA I FIGUES .....	<b>18,00 €</b>
SALADE DE BURRATA À LA POUTARGUE ET AUX FIGUES	
BRIOIX, MANTEGA FUMADA I ANXOVES 00 DEL CANTÀBRIC .....	<b>15,00 €</b>
BRIOCHE, BEURRE FUMÉ ET ANCHOIS CANTABRIQUES 00	

## ENTRANTS CALENTS ENTRÉES CHAUDES

ENCIAM SENCER A LA BRASA AMB ALLS TENDRES I VERDURETES ROSTIDES .....	<b>14,00 €</b>
LAITUE ENTIÈRE GRILLÉE AVEC POUSSÉS D'AIL ET LÉGUMES RÔTIS	
VERDURA (*) DE TEMPORADA A LA BRASA AMB TOMÀQUET I HERBES FRESQUES .....	<b>15,75 €</b>
LÉGUMES (*) DE SAISON GRILLÉS À LA TOMATE ET AUX HERBES FRAÎCHES	
PORROS A LA BRASA AMB PICANYA DE VACA .....	<b>16,75 €</b>
POIREAUX GRILLÉS AVEC PICHANHA DE VACHE	
CARXOFES I ESPÀRRECS VERDS CONFITATS A LA BRASA AMB SALSA DE ROMESCO .....	<b>24,00 €</b>
ARTICHAUTS ET ASPERGES VERTES CONFITS ET GRILLÉS À LA SAUCE ROMESCO	
FAVES FINES CONFITADES I BRASEJADES AMB LLETÓ .....	<b>19,75 €</b>
FÈVES CONFITES ET BRAISÉES AVEC RIS	
CREMÓS DE PATATA TRUFAT AMB OU A BAIXA TEMPERATURA, FOIE I CEPES .....	<b>24,50 €</b>
CRÈME DE POMME DE TERRE, TRUFFE ET ŒUF À BASSE TEMPÉRATURE, FOIE ET CHAMPIGNONS	
CROQUETES DE CECINA DE BOU (6 UNITATS) .....	<b>13,50 €</b>
CROQUETTES DE CECINA DE BŒUF (6 UNITÉS)	
COCA FINA DE SOBRASSADA CASOLANA DE BOU, MEL DE CANYA I FORMATGE DOP MAHÓN-MENORCA .....	<b>16,50 €</b>
TARTE FINE DE SOBRASSADA DE BŒUF MAISON, MIEL DE CANNE ET FROMAGE AOP MAHÓN-MENORCA	

(\*) 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

CARPACCIO DE VACA VELLA MADURADA AMB FORMATGE CASTELLÀ FUMAT .....	19,50 €
CARPACCIO DE VACHE MATURÉE AU FROMAGE CASTILIEN FUMÉ	
STEAK TARTAR DE BOU .....	26,50 €
STEAK TARTARE DE BŒUF	
STEAK TARTAR DE BOU AMB CAVIAR IMPERIAL 10 g .....	61,00 €
STEAK TARTARE DE BŒUF AU CAVIAR IMPÉRIAL 10 g	
CECINA ARTESANA DE VACA VELLA PREMIUM .....	18,75 €
CECINA ARTISANALE DE VACHE VIEILLE PREMIUM	

## 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 BLOND DE GALICE MATURÉ	

### GUARNICIONS PER A LES NOSTRES CARNS:

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

### GARNITURES DE NOS VIANDES:

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

# COSTELLES SENCERES A LA GRAELLA

## CÔTES ENTIÈRES GRILLÉES

VEDELLA BRUNETA .....	<b>79,00 €/kg</b>
VEAU BRUNETA	
VACA EUROPEA FRISONA CURTA MADURACIÓ, 40 A 60 DIES .....	<b>89,00 €/kg</b>
FRISONA, VACHE EUROPÉENNE DE COURTE MADURATION, 40 À 60 JOURS	
VACA EUROPEA SIMMENTAL MITJA MADURACIÓ, 60 A 80 DIES .....	<b>120,00 €/kg</b>
SIMMENTAL, VACHE EUROPÉENNE DE MI-MADURATION, 60 À 80 JOURS	
VACA GALLEGA SELECCIÓ MITJA MADURACIÓ, 60 A 80 DIES .....	<b>130,00 €/kg</b>
SÉLECTION VACHE GALICIENNE DE MADURATION MOYENNE, 60 À 80 JOURS	
VACA VELLA ROSSA GALLEGA LLARGA MADURACIÓ, MÉS DE 90 DIES .....	<b>147,00 €/kg</b>
BLONDE DE GALICE, VACHE MATURÉE DE LONGUE MADURATION, PLUS DE 90 JOURS	
BOU ROSSA GALLEGA 180 DIES DE MADURACIÓ .....	<b>210,00 €/kg</b>
BLOND DE GALICE, BŒUF MATURÉ 180 JOURS	
WAGYU SELECCIÓ NACIONAL .....	<b>190,00 €/kg</b>
WAGYU, D'ORIGINE NATIONALE	

#### GUARNICIONS PER A LES NOSTRES CARNS:

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

#### GARNITURES DE NOS VIANDES:

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

# ALTRES TALLS A LA GRAELLA

## AUTRES PIÈCES GRILLÉES

BAVETTE DE VACA VELLA A LA BRASA .....	25,50 €
BAVETTE DE VACHE EUROPÉENNE GRILLÉE	
PICANYA DE VACA EUROPEA A LA BRASA .....	27,25 €
PICANHA DE VACHE EUROPÉENNE GRILLÉE	
ENTRECOT DE VEDELLA AMB SALSÀ BEARNESA .....	29,50 €
ENTRECÔTE DE VEAU À LA SAUCE BÉARNAISE	
FILET DE VEDELLA A LA BRASA .....	32,00 €
FILET DE VEAU GRILLÉ AU FEU DE BOIS	
SUPREMA DE VACA ABERDEEN-ANGUS NACIONAL .....	34,00 €
SUPRÊME DE FAUX FILET D'ABERDEEN ANGUS NATIONAL	
T- BONE DE VACA VELLA A LA BRASA .....	80,00 €/kg
T-BONE DE VACHE EUROPÉENNE GRILLÉ	

### 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 CRÈME DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE.  
LA 1ÈRE GARNITURE EST COMPRISE, LA SUIVANTE A UN SUPPLÉMENT DE 3,50 €

## ALTRES CARNS AUTRES VIANDES

POLLASTRÓ AL FUM DE BRASA .....	21,50 €
COQUELET FUMÉ GRILLÉ	
TALLS D'IBÈRICS A LA BRASA (PLOMA, LLANGARDAIX I SECRET) .....	29,50 €
ASSORTIMENT DU VIANDE DE PORC GRILLÉES (PLUME, LÉZARD ET SECRET)	
ARRÒS SEC DE MITJANA DE VACA EUROPEA - MÍN. 2 PERSONES .....	31,50 € *
RIZ SEC DE CÔTE DE VACHE EUROPÉENNE - MIN. 2 PERSONNES	
GALTA DE VACA VELLA GUISADA AMB ESCALOPA DE FOIE .....	26,50 €
JOUE DE VACHE VIEILLE MIJOTÉE AVEC ESCALOPE DE FOIE	

### 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 CRÈME DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE.  
LA 1<sup>ÈRE</sup> GARNITURE EST COMPRISE, LA SUIVANTE A UN SUPPLÉMENT DE 3,50 €

\* PER PERSONA  
PAR PERSONNE

# EXPERIÈNCIA LOMO ALTO

## EXPÉRIENCE LOMOALTO

LÀMINES DE LENGUA DE BOU AMB PEBRE DE SECHUAN I TÀRTARA  
TRANCHES DE LANGUE DE BŒUF AU POIVRE DE SECHUAN ET TARTARE

CROQUETA DE CECINA  
CROQUETTE DE CECINA

TÀRTAR DE BOU MADURAT, AMANIT AL MOMENT, AMB PA DE BRIOIX  
TARTARE DE BŒUF MATURÉ, ASSAISONNÉ SUR PLACE, AVEC PAIN BRIOCHÉ

CARPACCIO DE VACA MADURADA, FORMATGE CASTELLÀ FUMAT I CEBA  
CARPACCIO DE VACHE MATURÉE, FROMAGE CASTILIEN FUMÉ ET OIGNON

FAVES FINES CONFITADES I BRASEJADES AMB LLETÓ DE VACA  
FÈVES CONFITES ET BRAISÉES AVEC RIS DE VEAU

COCA FINA DE SOBRASSADA CASOLANA DE BOU, MEL DE CANYA I FORMATGE DOP MAHÓN-MENORCA  
TARTE FINE DE SOBRASSADA DE BŒUF MAISON, MIEL DE CANNE ET FROMAGE AOP MAHÓN-MENORCA

### AMB VACA AVEC VACHE

Ó/OU

### AMB ROSSA GALLEGA AVEC BLONDE DE GALICE

MITJANA DE VACA EUROPEA,  
MADURACIÓ 40-60 DIES

MITJANA DE VACA ROSSA GALLEGA,  
MADURACIÓ 80-120 DIES

CÔTE DE VACHE SIMMENTAL,  
MATURÉE ENTRE 40 ET 60 JOURS

CÔTE DE BLONDE DE GALICE  
MATURÉE ENTRE 80 ET 120 JOURS

DIGESTIU LOMO ALTO  
DIGESTIF LOMO ALTO

PASTA DE FULL DE LLARDONS DE BOU AMB NABIUS FUMATS I GELAT DE CAFÈ CANYELLA  
PÂTE FEUILLETÉE DE RILLONS DE BŒUF AVEC MYRTILLES FUMÉES ET GLACE AU CAFÉ ET À LA CANNELLE

87,00 €

118,00 €

IMPORT MENÚ PER PERSONA, SERVEI A TAULA COMPLETA. NO INCLOU BEGUEDES.  
PRIX DU MENU PAR PERSONNE, SERVICE DE TABLE COMPLET. BOISSONS NON COMPRISES.



## PEIX POISSON

POP GALLEC EN DOS COCCIONS A LA BRASA AMB PATATES .....	<b>29,00 €</b>
POULPE À LA GALICIENNE EN DEUX CUISSONS GRILLÉ AVEC POMMES DE TERRE	
COSTELLAM DE TURBOT AMB POCIÓ DE GETARIA .....	<b>32,00 €</b>
CÔTE DE TURBOT À LA POTION DE GETARIA	
GAMBOT A LA BRASA (PEÇA) .....	<b>28,00 €</b>
GAMBON GRILLÉ (PIÈCE)	

## PA PAIN

SERVEI DE PA .....	<b>4,10 €</b>
SERVICE DE PAIN	
PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET, OLÍ I SAL .....	<b>4,25 €</b>
PAIN GRILLÉ À LA TOMATE, HUILE D'OLIVE ET SEL	

IVA INCLÒS. Aquest establiment compleix amb la normativa sobre prevenció de la parasitose 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.





