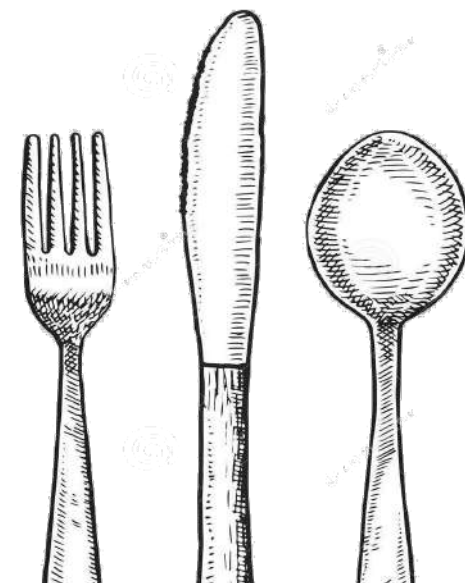




CARTA - ESPAIS - CONTACTE - LOCALITZACIÓ





Cafeteria - Bar

De 8h a 1:30h tots els dies de la setmana
oferim servei de cafeteria amb cuina.
Plats combinats, entrepans freds i calents.
Crepes i brioxeria variada
Cafè aràbica en infusió express
Cocteleria, gin tonics i combinats de cafè

Restaurant

Mil propostes en un espai únic.

Productes de primera qualitat:

Vedella i bou d'Andorra

Ànec del sud de França,

Pollastre de Gers

Xai ecològic, Porc de Palou

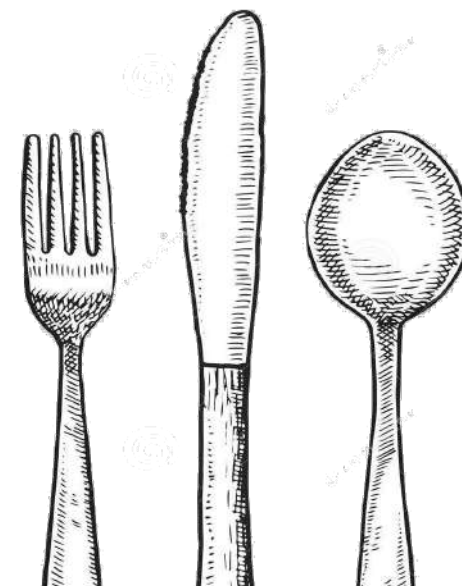
A més trobaràs

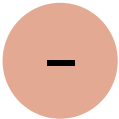
carn i peix a la brasa,

pizzes, amanides, cargols i

cuina típica d'Andorra

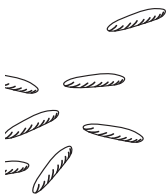
CARTA - ESPAIS - CONTACTE - LOCALITZACIÓ





AMANIDES
ENSALADAS | SALADES | SALADS

	Amanida de l'hort de Segudet (Sup tonyina 2,75)	7,50
	Ensalada del huerto de Segudet (Sup Atún 2,75)	
	Salade du verger de Segudet (Sup Thon 2.75)	
	Segudet's garden salad (Sup Tuna)	
	Amanida de formatge de cabra calent amb nous, panses i vinagreta	11,50
	Ensalada de queso de cabra caliente con nueces, pasas y su vinagreta	
	Salade de fromage de chevre tiede, noix, raisin et vinaigrette	
	Warm goat's cheese salad with walnuts, raisins and dressing	
	Tomàquet, mozzarella de búfala, avocat i vinagreta d'alfàbrega i pinyons	10,75
	Tomate, mozzarella de bufala, aguacate y vinagreta de albahaca y piñones	
	Tomate, mozzarella de búfala et avocat à la vinaigrette de basilic et pignon	
	Mozzarella, tomato and avocado salad, with basil and pine nuts dressing	
	Graellada de verdures amb compota de poma i romesco	10,75
	Parrillada de verduras con compota de manzana y romesco	
	Grillade de légumes et compote de pomme et romesco	
	Grilled vegetables with apple compote and romesco sauce	
	La Famosa amanida Topic	11,50
	(poma, aranja, nous, panses, feta i salsa de iogurt amb cítrics)	
	La Famosa ensalada Topic	
	(manzana, pomelo, nueces, pasas, feta, salsa de yogurt y cítricos)	
	La Cèbre salad Topic	
	(pomme, pamplemousse, noix, raisins secs, feta et sauce de yogourt citriques)	
	The Famous Topic salad	
	(Apple, gare fruit, walnuts, raisins, feta and yogurt sauce with citrus)	

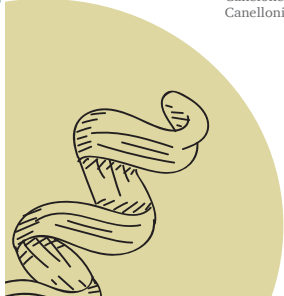


ENTRANTS
ENTRANTES | ENTRÉES | STARTERS

	Carpaccio de bou o poltre al formatge pamesà	9,50
	Carpaccio de buey o caballo al queso parmesano	
	Carpaccio de boeuf au fromage parmesan	
	Beef or horse carpaccio with parmesan cheese	
	Carpaccio de gamba vermella, fet al moment,	14,50
	amb la seva marinada	
	Carpaccio de gamba roja, hecho al momento, con su marinada	
	Carpaccio de filet de morue au romesco et huile de romarin	
	Salted cod filet carpaccio with romesco and rosemary oil	
	Medalló de fetge d'ànec al demi-cuit amb tatin de poma ..	17,50
	Medallón de hígado de pato al demicuit con tatin de manzana	
	Carpaccio de crevette rouge fait au moment et sa marinade	
	Red shrimp carpaccio freshly made and marinated	

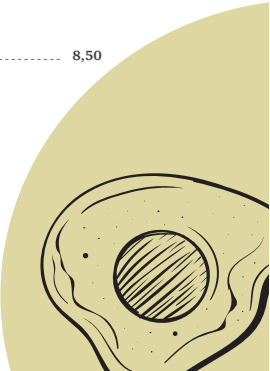
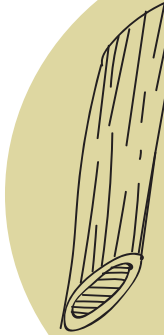
MUSCLOS I CARGOLS
MEJILLONES Y CARACOLES | MOULES ET ESCARGOTS | MUSSELS AND SNAILS

	Musclos al vapor amb patates fregides (cassola 1'5kg.) ..	14,50
	Mejillones al vapor con patatas fritas (cazuela 1'5kg.)	
	Moûles à la vapeur aux frites (cassoulet 1'5 kg.)	
	Steamed mussels with fries (casserole 1'5 kg.)	
	Musclos al diable amb patates fregides (cassola 1'5kg) ..	14,50
	Mejillones al diablo con patatas fritas (cazuela 1'5 kg.)	
	Moûles à la diable aux frites (coassoulet 1'5 kg.	
	Diablo mussels with french fries (casserole 1'5 kg.)	
	Musclos a la llauna	12,00
	Mejillones a la "llauna"	
	Moûles grillées	
	Grilled mussels	
	Musclos gratinats	7,75
	Mejillones gratinados	
	Moûles gratinées	
	Mussels au gratin	
	Cargols a la llauna (amb romesco i all i oli)	14,50
	Caracoles a la "llauna" (con romesco y alioli)	
	Escargots grillées	
	Grilled snails	



ARROSSOS, OUS I PASTA
ARROCES, HUEVOS Y PASTA | RIZ, OEUFs ET PÂTE | RICE, EGGS AND PASTA

	Risotto de bolets del coll d'Ordino al formatge pamesà	12,50
	Risotto de setas del Coll d'Ordino al queso parmesano	
	Risotto de champignons du Coll d'Ordino au fromage parmesan	
	Coll d'Ordino mushroom risotto with parmesan cheese	
	Risotto de carxofes, espàrrecs i encenalls de pernil Ibèric	11,25
	Risotto de alcachofas, espárragos y virutas de jamón ibérico	
	Risotto d'artichauts, asperges et délices de jambon ibérique	
	Artichoke risotto, asparagus and shaved ibérico ham	
	Ous ferrats amb patata i pernil (ous trencats)	10,50
	Huevos fritos con patatas y jamón (huevos rotos	
	Oeufs au plat, frites et jambon	
	Fried eggs with fries and iberic ham	
	Ous ferrats amb patata, gules i un polsim de tòfona (ous trencats)	10,50
	Huevos fritos con patata, gulas y una pizca de trufa	
	Oeufs au plat,frites et "gules" à l'arome de truffe	
	Fried eggs with fries and "gules" in truffle hint	
	Ous ferrats amb patata i ceps saltats amb botifarra esparracada (ous trencats) ..	12,50
	Huevos fritos con patatas y boletus saltados con butifarra	
	Oeufs au plat, frites, ceps sautés et saucisse hache	
	Fried eggs with fries, sauteed porcini and sausages	
	Plat de pasta fresca del dia	9,75
	Salsa a escollir: bolonyesa, pesto carbonara	
	Plato de pasta fresca del día	
	Salsa a escoger: boloñesa, pesto carbonara	
	Plat de pâte fraiche du jour	
	Salsa à choisir: bolognaise, pesto carbonara	
	Fresh daily pasta dish	
	Choice of sauces: bolognese, pesto carbonara	
	Plat de pasta tradicional	8,50
	Salsa a escollir: bolonyesa, pesto carbonara	
	Plato de pasta tradicional	
	Salsa a escoger: boloñesa, pesto carbonara	
	Plat de pâte traditionnelle	
	Salsa à choisir: bolognaise, pesto carbonara	
	Traditional pasta dish	
	Choice of sauces: bolognese, pesto carbonara	
	Pasta fresca saltada amb verdures, bolets, gamba i calamarsons	12,50
	Pasta fresca salteada con verduras, setas, gamba y calamarcitos	
	Pâte fraiche sauté aux légumes, champignons, crevettes et seiche	
	Fresh pasta with sauted vegetables, mushrooms,prawns and squids	
	La lasanya "TOPIC"	8,50
	La lasaña "TOPIC"	
	La lasagne du "TOPIC"	
	"TOPIC" lasagne	
	Canelons de festa major	8,50
	Canelones de fiesta mayor	
	Canellonis de "Festa Major"	





Terrassa

Esdeveniments

Restaurant

Cafeteria - bar

Terrassa

En una inmillorable ubicació,
al costat del jardí del plandolit
al carrer peatonal
Major d'Ordino.
Una elegant i comoda
terrassa amb servei
de restaurant



Topic, Carrer Major, Ordino



Topic

4,0 ★★★★★ (310) · €€

Bar



Cómo llegar



Guardar



Cercano



Enviar a tu
teléfono



Compartir

Solo se aceptan pagos en efectivo · Acogedor · Informal



Carrer Major, 21, AD300 Ordino



HG4M+JR Ordino



hotelcoma.com



Mostrar restaurantes que haya cerca

Localització



CARTA - ESPAIS - CONTACTE - LOCALITZACIÓ

A photograph of a restaurant interior at night. The room features large windows with dark frames, through which some city lights are visible. Several tables are set with white tablecloths, white napkins, and glassware. A large, modern, white pendant light hangs from the ceiling. In the foreground, a wooden railing is visible. A large, light green circle is overlaid on the right side of the image, containing text.

Esdeveniments

A la tercera planta del Tòpic organitzem els teus dinars o sopars especials, de grup o empresa. Un espai dinamic, multifuncional per a tu.

Contacte

Tel + 376 736 102

WhatsApp +376 342 807

topic@hotelcoma.com

Instagram @restauranttopic

Facebook @restauranttopic

C/Major 21, Ordino AD300
Principat d'Andorra.