



TOPIC

RESTAURANT

SUGGERIMENTS

SUGERENCIAS | SUGGESTIONS | SUGGESTIONS

Steak Tàrtar fet al moment 27.50
Steak Tartar hecho al momento
Steak tartare fait sur place
Steak Tartar made on the spot

La especial amanida d'ànec (micuit, foie, pernil d'ànec i pedrers) 14.50
La especial ensalada de pato (micuit, foie, jamón de pato y mollejas)
La salade spéciale de canard (micuit, foie, jambon de canard et carrières)
The special duck salad (micuit, foie, duck ham and quarries)

Pizza del xef (crema de ceps, ruca, parmesà i carpaccio de bou) 14.50
Pizza del chef (crema de setas, rúcula, parmesano y carpaccio de buey)
Pizza du chef (crème de champignons, roquette, parmesan et carpaccio de boeuf)
Chef's pizza (cream of mushrooms, arugula, parmesan and beef carpaccio)

Fondue de formatges (mín 2 pax.) 14.50 p/p
Fondue de quesos (mín 2 pax.)
Fondue au fromage (min 2 pers.)
Cheese fondue (min 2 pax.)

Fondue de formatge amb ceps (mín 2 pax.) 18.50 p/p
Fondue de queso con cepas (mín 2 pax.)
Fondue au fromage aux champignons (min 2 pax.)
Cheese fondue with mushrooms (min 2 pax.)

Fondue de filet de bou (mín 2 pax.) 26.00 p/p
Fondue de solomillo de buey (mín 2 pax.)
Fondue de filet de boeuf (min. 2 pax.)
Beef fillet fondue (min. 2 pax.)

SOPA SOPA | SOUPE | SOUP

Sopa de bolets i verdures 8.50
Sopa de setas y verduras
Soupe aux champignons et légumes
Mushroom and vegetable soup

Sopa freda de meló amb encenalls de pernil ibèric (Estiu) .. 9.50
Sopa fría de melón con virutas de jamón ibérico (Verano)
Soupe froide au melon et copeaux de jambon ibérique (Été)
Cold melon soup with Iberian ham shavings (Summer)

Gaspaxo amb el seu picadillo (Estiu) 7.50
Gazpacho con su picadillo (Verano)
Gazpacho avec sa "picadillo" (Été)
Gazpacho with its "picadillo" (Summer)

Sopa de ceba gratinada al formatge amb ou (Hivern) 8.50
Sopa de cebolla gratinada al queso con huevo (Invierno)
Soupe aux oignons gratinée au fromage et œuf (Hiver)
Onion soup au gratin with cheese and egg (Winter)

MENÚ INFANTIL (FINS 12 ANYS) 13.95

MENÚ INFANTIL (HASTA 12 AÑOS) | MENU ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS) | CHILDREN'S MENU (UP TO 12 YEARS OF AGE)

Plat a escollir / Plato a elegir / Plat au choix / Dish of your choice

Plat de pasta tradicional o fresca, amb salsa bolonyesa o carbonara
Plato de pasta tradicional o fresca, con salsa boloñesa o carbonara
Plat de pâtes traditionnel ou frais, sauce bolognaise ou carbonara
Traditional or fresh pasta dish, with bolognese or carbonara sauce

Canelons de carn o la famosa lasanya del Topic
Canelones de carne o la famosa lasaña del Topic
Cannellonis à la viande ou la fameuse lasagne du Topic
Meat cannelloni or the famous Lasagna from Topic

Botifarra a la brasa amb guarniment a escollir: Patates natural fregides o verdures a la brasa
Butifarra a la brasa con guarnición a elegir: Patatas natural fritas o verduras a la brasa
boutifarre catalane à la braise avec garniture au choix: frites naturelles ou légumes grillés
Grilled sausage with garnish to choose from: Natural french fries or grilled vegetables

Les postres a escollir / Los postres a elegir / Desserts au choix / Dessert of your choice

Bola de gelat artesà fet al nostre obrador, a escollir gust
Bola de helado artesano hecho en nuestro obrador, a elegir gusto
Boule de glace artisanale faite dans notre atelier, au choix du goût
Artisan ice cream ball made in our workshop, to choose taste

Flam d'ou casolà
Flan de huevo casero
Crème aux œufs maison
Homemade egg custard

Peça de fruita
Pieza de fruta
Fruit frais
A piece of fruit

Aigua o refresc o suc / Agua o refresco o zumo / Eau, jus de fruit ou boisson gazeuse / Water, soft drink or juice

AMANIDES

ENSALADAS | SALADES | SALADS

- 
- 
-  **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 Cèlebre salade 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)
-  **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, alvocat i vinagreta d'alfàbrega i pinyons** 10,75
Tomate, mozzarella de búfala, 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
-  **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 2.75)
-  **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

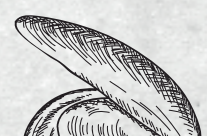
ENTRANTS

ENTRANTES | ENTRÉES | STARTERS

- Carpaccio de gamba vermella,** 14,50
fet al moment, amb la seva marinada
Carpaccio de gamba roja, hecho al momento, con su marinada
Carpaccio de crevette rouge fait au moment et sa marinade
Red shrimp carpaccio freshly made and marinated
- Carpaccio de bou al formatge parmesà** 9,50
Carpaccio de buey al queso parmesano
Carpaccio de boeuf au parmesan
Beef or carpaccio with parmesan cheese
-  **Fetge d'ànec al demi-cuit amb tatin de poma** 17,50
Hígado de pato semi cocido y tatin de manzana
Foie de canard mi-cuit et tatin de pomme
Micuit duck liver with apple tatin
- Pernil Ibèric amb pa de pagès torrat** 21,00 / ½ 12,60
Jamón ibérico con pan tostado
Jambon ibérique et pain de campagne grillé
Iberian ham with toasted farmhouse bread

MUSCLOS I CARGOLS

MEJILLONES Y CARACOLAS | 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.)
Moules à la vapeur aux frites (cassoulet 1'5 kg.)
Steamed mussels with fries (casserole 1'5 kg.)
- Musclos al diable, un punt picants, amb patates fregides** 14,50
(Cassola 1,5 kg)
Mejillones al diablo, un punto picantes, con patatas fritas
(cazuela 1'5 kg.)
Moules à la diable, légèrement épicées aux frites
(coassoulet 1'5 kg.)
Slightly spicy, Diablo mussels with french fries
(casserole 1'5 kg.)
-  **Musclos a la llauna (Típics de muntanya)** 12,50
Mejillones a la "llauna" (Típicos de montaña)
"Moules grillées (Plats montagnards typiques)
Grilled mussels (Highland classics)
- Cargols a la llauna amb allioli i romesco** 14,50
Caracoles a la "llauna" con alioli y romesco
Escargots grillées à l'ail et à la sauce romesco
Grilled snails with an aioli and Romesco sauce
- Musclos gratinats** 7,50
Mejillones gratinados
Moules gratinées
Gratinated mussels
- 

ARROSSOS I OUS

ARROCES Y HUEVOS | RIZ ET OEUF | RICE AND EGGS



Risotto de bolets del coll d'Ordino al formatge parmesà 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 patates i ceps saltats amb botifarra d'Organyà esparracada ... 12,50

Huevos fritos con patatas y boletus salteados con butifarra d'Organyà
Œufufs au plat avec pommes de terre et cèpes sautés aux saucisses d'Organyà
Fried eggs with potatoes and sautéed boletus with sausage d'Organyà

Ous ferrats amb patates i pernil 10,50

Huevos fritos con patatas y jamón
Œuf au plat avec pommes de terre et jambon
Fried eggs with potatoes and ham

Ous ferrats amb patates, gules i polsim de trufa 10,50

Huevos fritos con patata, gules y una pizca de trufa
Œuf au plat, frites et "gules" à l'arome de truffe
Fried eggs with fries and "gules" in truffle hint

PASTA

PASTA | PÂTE | PASTA

Pasta fresca saltada amb verdures, bolets, gamba i calamarsos 12,50

Pasta fresca salteada con verduras, setas, gamba y calamarcitos
Pâte fraîche sauté aux légumes, champignons, crevettes et seiche
Fresh pasta with sautéed vegetables, mushrooms, prawns and squids

Plat de pasta fresca del dia 9.75

Salsa a escollir: Carbonara, bolognesa o pesto

Plato de pasta fresca del día
Salsa a escoger: Carbonara, boloñesa o pesto
Plat de pâte fraîche du jour
Salsa à choisir: Carbonara, bolognaise ou pesto
Fresh daily pasta dish
Choice of sauces: Carbonara, bolognese or pesto

Plat de pasta tradicional 8.85

Salsa a escollir: Carbonara, bolognesa o pesto

Plato de pasta tradicional
Salsa a escoger: carbonara, boloñesa o pesto
Plat de pâte traditionnelle
Salsa à choisir: Carbonara, bolognaise ou pesto
Tradittional pasta dish
Choice of sauces: Carbonara, bolognese or pesto

La lasanya especial del TOPIC 9.25

La lasaña especial del TOPIC
Les fameuses lasagnes de chez TOPIC
Lasagne, speciality of the House

Canelons de festa major 9.25

Canelones de fiesta mayor
Canellonis de "Festa Major"

PIZZES

PIZZAS | PIZZA | PIZZA

	Margarita (tomàquet, mozzarella)	8,50
	Margarita (tomate, mozzarella)	
	Margarita (tomate, mozzarella)	
	Margarita (tomato, mozzarella)	
	Pernil Dolç (tomàquet, pernil dolç, mozzarella)	9,75
	Jamón York (tomate, jamón york, mozzarella)	
	Jambon cuit (tomate, jambon cuit et mozzarella)	
	York Ham (tomato, York ham, mozzarella)	
	Coll d'Ordino (crema de ceps i bolets de les nostres muntanyes)	12,50
	Coll d'Ordino (crema de boletus y setas de nuestras montañas)	
	Coll d'Ordino (crème de cèps et champignons des montagnes)	
	Coll d'Ordino (porcini sauce and wild mountains mushrooms)	
	Calzone (tomàquet, mozzarella, ou, pernil dolç, xoriço, xampinyons)	12,50
	Calzone (tomate, mozzarella, huevo, jamón york, chorizo, champiñones)	
	Calzone (tomate, oeuf, jambon, chorizo, champignons, mozzarella)	
	Calzone (tomato, egg, York ham, chorizo, mushrooms, mozzarella)	
	4 Formatges (tomàquet, mozzarella, rocafort, emmental, parmesà)	12,50
	4 Quesos (tomate, mozzarella, roquefort, emmental, parmesano)	
	4 Fromages (mozzarella, roquefort, emmental, parmesan)	
	4 Cheeses (mozzarella, roquefort, emmental, parmesan)	
	Reina (tomàquet, pernil dolç, xampinyons, ou, mozzarella)	10,75
	Reina (tomate, jamón york, champiñones, huevo, mozzarella)	
	Reina (tomate, jambon cuit, champignons, oeuf, et mozzarella)	
	Reina (tomato, York ham, mushrooms, egg, mozzarella)	
	4 Estacions (tomàquet, pernil dolç, mozzarella, carxofes, xampinyons)	11,00
	4 Estaciones (tomate, jamón york, mozzarella, alcachofas, champiñones)	
	4 Saisons (tomate jambon cuit, mozzarella, artichauts, champignons)	
	4 Seasons (tomato, York ham, mozzarella, artichokes, mushrooms)	
	Tonno (tomàquet, mozzarella, ceba, tonyina, olives negres)	9,75
	Tonno (tomate, mozzarella, cebolla, atún, aceitunas negras)	
	Tonno (tomate, mozzarella, oignon, thon, olives noires)	
	Tuna (tomato, mozzarella, onion, tuna, black olives)	
	Amèrica (tomàquet, mozzarella, carn picada, pebrot, ou)	9,75
	Americana (tomate, mozzarella, carne picada, pimiento, huevo)	
	Americana (tomate, mozzarella, viande haché, poivron, oeuf)	
	American (tomato, mozzarella, minced meat, pepper, egg)	
	Formatge de cabra amb codonyat, nous i mel	12,50
	Queso de cabra con membrillo, nueces y miel	
	Fromage de chèvre au coing, noix et miel	
	Goats cheese and quince, nuts and honey	
	Busky (escalivada, tomàquets cherry, ruca, balsàmic i formatge de cabra)	13,00
	Busky (escalivada, tomates cherry, rúcula, balsámico y virutas de queso de cabra)	
	Busky (légumes grillées, fromage de chèvre, roquette, tomate cherry et balsamique)	
	Busky(grilled vegetables, goat cheese, arugula, cherry tomato and balsamic vinegar)	



LES NOSTRES ESPECIALITATS

NUESTRAS ESPECIALIDADES | NOS SPÉCIALITÉS | OUR SPECIALITIES

Espatlla de xai caramel·litzada al forn amb cebetes confitades 19,85
Paletilla de cordero caramelizado al horno con cebolletas confitadas
Epaule d'agneau caramélisée aux échalotes confites
Lamb shoulder caramelized with baby onions confit

Ai **Cuixa de pollastre de pagès “du Gers” amb bolets** 14,50
Muslo de pollo de granja “du Gers” con setas
Cuisse de poulet de fermier du Gers et champignons
Free range chicken leg with “du Gers” with mushrooms

Ai **Galtes de porc de Palou amb naps i bolets de temporada** 14,00
Carrilleras de cerdo de Palou con nabos y setas de temporada
Jous de porc de Palou aux navetes et champignons de saison
Pork chick from Palou with turnips and seasonal wild mushrooms

Ai **Civet de caça (de porc senglar o cérvol)** 13,75
Civet de caza (de jabalí o ciervo)
Civet de chasse (de sanglier ou bien de cerf)
Stewcivet (wild boar or deer)

Ai **Fricandó de poltre d'Andorra amb bolets** 13,75
“Fricandó” de caballo de Andorra con setas
Fricandau de chevall d'Andorra aux champignons
Andorra horse meat staffed with mushrooms

CARNS D'ANDORRA A LA BRASA

CARNES DE ANDORRA A LA PARILLA | VIANDES D'ANDORRE GRILLÉES | GRILLED ANDORRAN MEATS

L'Entrecot de vedella d'Andorra. (Bou +1.00. Sup.) 21,50
El Entrecot de ternera de Andorra (buey +1.00 Sup.)
L'entrecot de veal d'Andorea (boeuf +1.00 sup)
Beef entrecot from Andorra (ox +1,00 sup)

El Filet de vedella d'Andorra (bou +1,00 Sup) 25,50
Solomillo de ternera de Andorra (buey +1,00 Sup)
Filet de veal d'Andorea (boeuf +1.00 sup)
Andorran beef tenderloin (ox +1,00 sup)

Carn d'Andorra disponibilitat segons mercat
Carne de Andorra disponibilidad según mercado
Disponibilité selon marche
Market's availability

CARNS A LA BRASA

CARNES A LA PARILLA | VIANDES GRILLÉES | GRILLED MEATS

El Magret d'ànec del sud de França (350grs) 19.75
El Magret de pato del sur de Francia (350grs)
Le magret du canard du sud de France (350grs)
Southern France duck magret (350grs)

Costelles de xai 19.50
Costillas de cordero
Côtelettes d'agneau
Lamb chops

La Brotxeta TOPIC (Porc de Palou, xai, pollastre i xoriço) ... 13.95
La Brocheta TOPIC (Cerdo de Palou, cordero, pollo y chorizo)
La Brochette TOPIC
Topic's kebab

½ Pollastre de Casa Guiu 11.75
½ Pollo de la casa Guiu
½ Poulet de Maison Guiu
½ Chicken from Casa Guiu

La Botifarra d'Organyà 11.75
La Butifarra de Organyà
Saucisse de Organyà
Sausage from Organyà

Salses (pebre verd, rocafort, ceps, gerds) 2,40
Salsas (pimienta verde, roquefort, ceps, frambuesa)
Sauces (poivre vert, roquefort, ceps, framboise)
Sauces (Green pepper, roquefort, mushrooms porcini, raspberry)



PEIXOS A LA BRASA

PESCADOS A LA PARRILLA | POISSONS GRILLÉES | GRILLED FISHES

Salmó 18,50
Salmón
Saumon
Salmon

Pop 22,50
Pulpo
Poulpe
Octopus

Llobarro en filets 15,75
Lubina en filetes
Loup de Mer en filets
Sea bass in fillets

Daurada en filets 15,75
Dorada en filetes
Dorade en filets
Bream in fillets



Guarnició pels plats a la brasa / Guarnición para platos a la brasa / Garniture pour plats grillés / Garnishes for grilled dishes

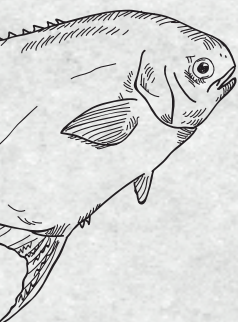


Guarnició a escollir patates naturals fregides o verdures a la brasa

Guarnición a elegir patatas naturales fritas o verduras a la brasa

Garnir pour choisir des pommes de terre frites naturelles ou des légumes grillés

Garnish to choose natural fried potatoes or grilled vegetables



PEIXOS

PESCADO | POISSONS | FISHES



Truita de riu a l'andorrana (en filets) 14,00
Trucha de río a la andorrana (en filetes)
Truite à l'andorrane (en filets)
Trout andorran style (in fillets)

Bacallà a l'estil del Xef (plat recomanat) 19,00
Bacalao al estilo del Chef (plato recomendado)
Morue à la manière du Chef (suggestion du chef)
Cod (recommended dish)



Cassoleta de gambes a l'all 14,50
Cazuela de gambas al ajillo
Cassolette de crevettes à l'ai
Garlic prawn casserole





TOPIC

#TopicOrdinoOnSiNo

Servei de menjador per persona (càrrec obligatori per servei) 1,90

Servicio de comedor por persona (cargo obligatorio por servicio)

Service de restauration par personne (frais obligatoires par service)

Dining service per person (mandatory charge per service)

Disposem de carta d'al·lèrgens i intoleràncies, demaneu al personal

Disponemos de carta de alérgenos e intolerancias, pida al personal

Nous avons un menu d'allergènes et d'intolérances, demandez au personnel

We have a menu of allergens and intolerances, ask the staff



Sense gluten (intolerants)
Sin gluten (intolerantes)
Sans gluten (intolérance)
Gluten free (intolerant)



Possibilitat sense gluten (intolerants)
Posibilidad sin gluten (intolerantes)
Posibilidad Sans gluten (intolérance)
Possibility Gluten free (intolerant)



Sense carn
Sin carne
Sans viande
No meat



Cuina Andorrana
Cocina Andorrana
Cuisine Andorrane
Andorran cuisine