

AMANIDES

ENSALADAS | SALADES | SALADS

-  Amanida de l'hort de Segudet (Sup tonyina 2,75) 7,90
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 12,50
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 12,90
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 11,25
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 13,50
(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 cítriques)
-  The Famous Topic salad
(Apple, gare fruit, walnuts, raisins, feta and yogurt sauce with citrus)
-  Amanida de pedrers confitats amb foie d'ànec 12,50
Ensalada de mollejas confitadas con foie de pato
-  Salade de gésiers confits avec foie de canard
Salad of gizzards confit with foie of duck







MUSCLOS I CARGOLS

MEJILLONES Y CARACOLS | MOULES ET ESCARGOTS | MUSSELS AND SNAILS

-  Musclos al vapor amb patates fregides (cassola 1'5kg.) 15,25
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 amb patates fregides (cassola 1'5kg.) 15,25
Mejillones al diablo con patatas fritas (cazuela 1'5 kg.)
-  Moules à la diable aux frites (coassoulet 1'5 kg.)
Diablo mussels with french fries (casserole 1'5 kg.)
-  Musclos a la llauna (Típics de muntanya) 13,20
Mejillones a la "llauna" (Típicos de montaña)
-  Moules grillées (Plats montagnards typiques)
Grilled mussels (High land classics)
-  Musclos gratinats 8,25
Mejillones gratinados
-  Moules gratinées
Mussels au gratin
-  Cargols a la llauna (amb romesco i all i oli) 15,50
Caracoles a la "llauna" (con romesco y alioli)
-  Escargots grillées
Grilled snails

LES NOSTRES ESPECIALITATS

NUESTRAS ESPECIALIDADES | NOS SPÉCIALITÉS | OUR SPECIALITIES

-  Espatlla de xai caramel·litzada al forn amb cebetes confitades 20,85
Paletilla de cordero caramelizado al horno con cebolletas confitadas
-  Epaule d'agneau caramélisée aux échalotes confites
Lamb shoulder caramelized with baby onions confit
-  Galtes de porc de Palou amb naps i bolets de temporada 14,50
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
-  Civet de caça 15,75
Civet de caza
-  Civet de chasse
Stewcivet

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, amb salsa bolonyesa o carbonara
Plato de pasta, con salsa boloñesa o carbonara
Plat de pâtes, sauce bolognaise ou carbonara
Pasta dish with bolognese or carbonara sauce

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

la famosa lasanya del Topic
la famosa lasaña del Topic
la fameuse lasagne du Topic
the famous Lasagna from Topic

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

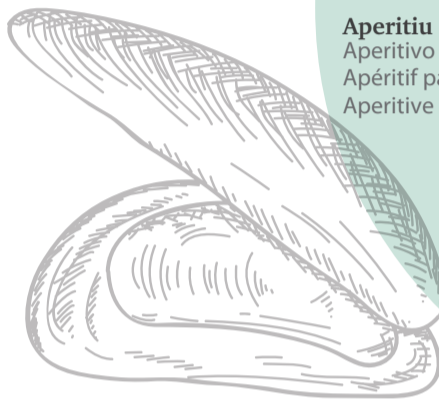
Peça de fruita
Pieza de fruta
Fruit frais
A piece of fruit

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

SUGGERIMENTS DEL XEF

SUGERENCIAS | SUGGESTIONS | SUGGESTIONS

-  Pizza del Xef (crema de ceps, ruca, parmesà i carpaccio de bou) 14,50
Pizza del Chef (crema de boletus, rúcula, parmesano y carpaccio de buey)
-  Pizza ou Chef (crème Ceps, roquette, parmesan et carpaccio de boeuf)
Pizza chef choice (ceps cream, rocket, parmesan and beef carpaccio)
-  Fondue de formatge (min. 2 pax) Preu per persona 15,50
Fondue de queso (min. 2 pax) Precio por persona)
-  Fondue de fromage (min. 2 pax) Prix par personne
Cheese fondue (min. 2 pax) Price per person
-  Fondue de formatge amb ceps (min. 2 pax) Preu per persona 20,50
Fondue de queso con boletus (min. 2 pax) Precio por persona
-  Fondue de fromage aux cèpes (min. 2 pax) Prix par personne
Cheese fondue with porcini mushrooms (min. 2 pax) Price per person
-  Fondue de filet de bou (min. 2 pax) Preu per persona 28,00
Fondue de solomillo de buey (min. 2 pax) Precio por persona)
-  Fondue de filet de boeuf (min. 2 pax) Prix par personne
Beef fillet fondue (min. 2 pax) Price per person
-  Ració de pa de pagès torrat o sense torrar amb tomàquet 2,50
Ración de pan de payes tostado o sin tostar con tomate
-  Ration de pain grillé ou sans griller avec tomate
Ration of bread toasted or without toasting with tomato
-  Aperitiu pa de pagès torrat amb tomàquet, fuet i olives 3,50
Aperitivo de pan de payes tostado con tomate, fuet y olivas
-  Apéritif pain grillé avec tomate, "fuet" (saucisse fine séchée au poivre) et olives
Aperitive bread with tomato, "fuet" (Catalan dlycured pork sausage) and olives



ENTRANTS

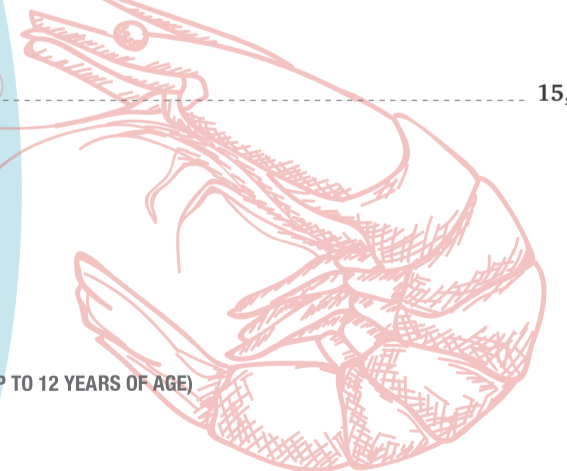
ENTRANTES | ENTRÉES | STARTERS

-  Carpaccio de bou al formatge parmesà 10,50
Carpaccio de buey al queso parmesano
-  Carpaccio de boeuf au fromage parmesan
Beef carpaccio with parmesan cheese
-  Pernil Ibèric amb pa de pagès torrat 22,00
Jamón ibérico con pan tostado
-  Jambon ibérique et ses toast
Iberic ham with toasted bread
-  Sopa de ceba gratinada amb el seu formatge 8,90
Sopa de cebolla gratinada con su queso
-  Sope aux oignons et fromage
Onion soup with cheese
-  Sopa de bolets i verdures 8,90
Sopa de setas y verduras
-  Soupe de champignons et légumes

PEIXOS

PESCADO | POISSONS | FISHES

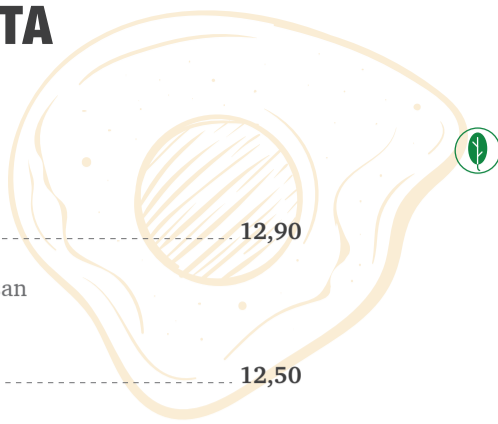
-  Truita de riu en filets a l'andorrana 14,75
Trucha de río en filetes a la andorrana
-  Truite en filets à l'andorrane
Trout in filets andorran style
-  Bacallà a l'estil del Xef (Plat recomanat) 19,75
Bacalao al estilo del Chef (Plato recomendado)
-  Morue à la manière du Chef
Cod (Chef's special)
-  Cassoleta de gambes a l'all 15,50
Cazuela de gambas al ajillo
-  Cassolette de crevettes à l'ai
Prawns casserole with garlic



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 parmesà 12,90

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 12,50

Risotto de alcachofas, espàrragos 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 10,90

Huevos fritos con patatas y jamón
Oeufs au plat, frites et jambon
Fried eggs with fries and iberic ham

Ous ferrats amb patata i ceps saltats amb botifarra esparracada 12,90

Huevos fritos con patatas y boletus salteados con botifarra
Oeufs au plat, frites, ceps sautés et saucisse hache
Fried eggs with fries, sauted porcini and sausages

Pasta fresca saltada amb verdures, bolets, gamba i calamarsos 13,50

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

La lasanya "TOPIC" 10,50

La lasaña "TOPIC"
La lasagne du "TOPIC"
"TOPIC" lasagne

Plat de pasta fresca 10,50

Salsa a escollir: bolonyesa, pesto o carbonara
Plato de pasta fresca del día
Salsa a escoger: boloñesa, pesto o carbonara
Plat de pâtefraiche
Salsa à choisir: bolognaise, pesto o carbonara
Fresh pasta dish
Choice of sauces: bolognese, pesto or carbonara

CARNS A LA BRASA

CARNES A LA PARILLA | VIANDES GRILLÉES | GRILLED MEATS

La Botifarra d'Organyà amb la seva guarnició 11,75

La Butifarra de Organyà con su guarnición
Saucisse avec sa garniture
Sausage with garnish

½ Pollastre amb la seva guarnició 11,75

½ Pollo con su guarnición
½ Poulet avec sa garniture
½ Chicken with garnish

El Magret d'ànec del sud de França (350grs) 20,50

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

Salsa rocafort o ceps o pebre verd o fruits vermells 3.90€

Salsa roquefort o boletus o pimienta verde o frutos rojos
Sauce roquefort ou champignons ou au poivre vert ou ruits rouges
Roquefort sauce or mushrooms or green pepper or red fruits

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'entrecôte de veal d'Andorre (Bou +1.00 Sup.)
Beef entrecote from Andorra (Ox + 1.00 Sup.)

El Filet de vedella d'Andorra. (Bou +1.00. Sup.) 27,50

El Solomillo de ternera de Andorra (buey +1.00 Sup.)
Le filète de veal d'Andorre (Bou +1.00 Sup.)
Sirloin from Andorra (Ox + 1.00 Sup.)

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

Servei de terrassa +10%

Servicio de terraza
Service de terrasse
Dining service outside

Salsa allioli o romesco o maionesa 1.90€

Salsa ajoceite o romesco o mayonesa
Sauce allioli ou romesco ou mayonnaise
Allioli or romesco sauce or mayonnaise

PIZZES

PIZZAS | PIZZA | PIZZA

Margarita (tomàquet, mozzarella) 8,90

Margarita (tomate, mozzarella)
Margarita (tomate, mozzarella)
Margarita (tomato, mozzarella)

Pernil Dolç (tomàquet, pernil dolç, mozzarella) 9,95

Jamón York (tomate, jamón york, mozzarella)
Jambon cuit (tomate, jambon cuit et mozzarella)
York Ham (tomato, York ham, mozzarella)

Reina (tomàquet, pernil dolç, xampinyons, ou, mozzarella) 11,25

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) 11,50

4 Estaciones (tomate, jamón york, mozzarella, alcachofas, champiñones)
4 Saisons (tomate jambon cuit, mozzarella, artichauts, champignons)
4 Seasons (tomato, York ham, mozzarella, artichokes, mushrooms)

Calzone (tomàquet, mozzarella, ou, pernil dolç, xoriço, xampinyons) 13,50

Calzone (tomate, mozzarella, huevo, jamón york, chorizo, champiñones)
Calzone (tomate, oeuf, jambon, chorizo, champignons, mozzarella)
Calzone (tomato, egg, York ham, chorizo, mushrooms, mozzarella)

Amèrica (tomàquet, mozzarella, carn picada, pebrot, ou) 10,75

Americana (tomate, mozzarella, carne picada, pimienta, huevo)
Americana (tomate, mozzarella, viande haché, poivron, oeuf)
American (tomato, mozzarella, minced meat, pepper, egg)

4 Formatges (tomàquet, mozzarella, rocafort, emmental, parmesà) 13,50

4 Quesos (tomate, mozzarella, roquefort, emmental, parmesano)
4 Fromages (mozzarella, roquefort, emmental, parmesan)
4 Cheeses (mozzarella, roquefort, emmental, parmesan)



Coll d'Ordino (bolets de les nostres muntanyes i crema de ceps) 13,50

Coll d'Ordino (setas de nuestras montañas y crema de boletus)
Coll d'Ordino (champignons des montagnes et crème de ceps)
Coll d'Ordino (Wild mountains mushrooms and porcini sauce)



Formatge de cabra amb codonyat, nous i mel 13,50

Queso de cabra con membrillo, nueces y miel
Fromage de chèvre au coing, noix et miel
Goats cheese and quince, nuts and honey



Escalivada, tomàquets cherry, rúcula, balsàmic i formatge de cabra 13,50

Escalivada, tomates cherry, rúcula, balsámico y virutas de queso de cabra
Légumes grillées, fromage de chèvre, roquette, tomate cherry et balsamique
Grilled vegetables, goat cheese, arugula, cherry tomato and balsamic vinegar

PEIXOS A LA BRASA

PESCADOS A LA PARRILLA | POISSONS GRILLÉES | GRILLED FISHES

Salmó 19,50

Salmón
Saumon
Salmon

Pop a la brasa 22,50

Pulpo a la brasa
Poulpe grillé
Grilled octopus

Daurada en filet 16,75

Dorada en filete
Dorade en filet
Bream fillet



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
Andorrane cuisine