









AMANIDES

ENSALADAS | SALADES | SALADS

-  **La Famosa amanida Topic** 14,50
(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 yogurt citriques)
- The Famous Topic salad**
(Apple, gare fruit, walnuts, raisins, feta and yogurt sauce with citrus)
-  **Amanida de formatge de cabra gratinat amb nous, panses i vinagreta** 14,50
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'alfabrega i pinyons** 14,50
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)** 9,50
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)
- Amanida de pedrers confitats amb foie i pernil d'ànec** 18,00
Ensalada de mollejas confitadas con foie y jamon de pato
Salade de gésiers confits avec foie et jambon de canard
Salad of gizzards confit with foie and duck ham



ENTRANTS

ENTRANTES | ENTRÉES | STARTERS

- Pernil Ibèric amb pa de pagès torrat** 22,00
Jamón ibérico con pan tostado
Jambon ibérique et pain de campagne
Iberian ham with toasted farmhouse bread
-  **Sopa de bolets i verdures** 8,90
Sopa de setas y verduras
Soupe aux champignons et légumes
Mushroom and vegetable soup
-  **Gazpacho** 8,00
Gaspacho
Gaspacho
Gaspacho
- Carpaccio de bou al formatge parmesà** 13,00
Carpaccio de buey al queso parmesano
Carpaccio de boeuf au parmesan
Beef or carpaccio with parmesan cheese
-  **Graellada de verdures amb compota de poma i romesco** 14,50
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
-  **Cargols a la llauna amb allioli** 15,50
Caracoles a la "llauna" con alioli
Escargots grillés à l'ail
Grilled snails with an aioli

PASTA

PASTA | PÂTE | PASTA

- Pasta fresca saltada amb verdures, bolets, gamba i calamarsos** 13,50
Pasta fresca salteada con verduras, setas, gamba y calamaricos
Pâte fraîche sauté aux légumes, champignons, crevettes et seiche
Fresh pasta with sauted vegetables, mushrooms, prawns and squids
- Plat de pasta fresca** 10,50
Salsa a escollir: Carbonara, bolognesa o pesto
Plato de pasta fresca
Salsa a escoger: Carbonara, boloñesa o pesto
Plat de pâte fraîche
Salsa à choisir: Carbonara, bolognaise ou pesto
Fresh daily pasta dish
Choice of sauces: Carbonara, bolognese or pesto
- La lasanya especial del TOPIC** 10,50
La lasaña especial del TOPIC
Les fameuses lasagnes de chez TOPIC
Lasagne, speciality of the House

ELS MUSCLOS



MEJILLONES | MOULES | MUSSELS

-  **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 a la llauna (Típics de muntanya)** 13,20
Mejillones a la "llauna" (Típicos de montaña)
"Moules grillées (Plats montagnards typiques)
Grilled mussels (Highland classics)
- Musclos diable, un punt picants, amb patates fregides (cassola 1,5 kg)** 15,25
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 gratinats** 11,50
Mejillones gratinados
Moules gratinées
Mussels au gratin



ARROSSOS I OUS

ARROCES Y HUEVOS | RIZ ET OEUFS | RICE AND EGGS

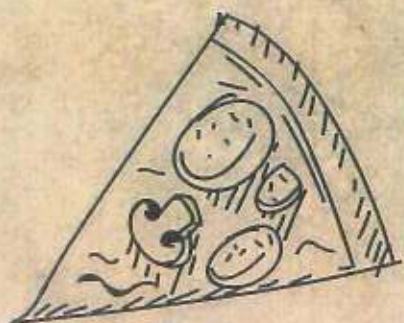
	Risotto de bolets del coll d'Ordino al formatge parmesà 12,90 Risotto de setas del Coll d'Ordino al queso parmesano Risotto de champignons du Coll d'Ordino au fromage parmesan Coll d'Ordino mushroom risotto with parmesan cheese
	Risotto de carxofes, espàrrecs i encenalls de pernil Ibèric 12,50 Risotto de alcachofas, 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 12,90 Huevos fritos con patatas y boletus salteados con botifarra d'Organyà Œufufus 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 10,90 Huevos fritos con patatas y jamón Œuf au plat avec pommes de terre et jambon Fried eggs with potatoes and ham



PIZZES

PIZZAS | PIZZA | PIZZA

	Margarita (tomàquet, mozzarella) 8,90 Margarita (tomate, mozzarella) Margarita (tomate, mozzarella) Margarita (tomato, mozzarella)
	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 boeuf) Pizza ou Chef (crème Ceps, roquette, parmesan et carpaccio de boeuf) Pizza chef choice (ceps cream, rocket, parmesan and beef carpaccio)
	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)
	Coll d'Ordino (crema de ceps i bolets de les nostres muntanyes) 13,50 Coll d'Ordino (crema de boletus y setas de nuestras montañas) Coll d'Ordino (crème de cèpes et champignons des montagnes) Coll d'Ordino (porcini sauce and wild mountains 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) grillé ead
	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)
	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)
	Bolonyesa (mozzarella, salsa bolonyesa, ou) 11,75 Bolonyesa (mozzarella, salsa bolonyesa, ou) Bolognaise (mozzarella, sauce bolognaise, oeuf) Bolognese (mozzarella, bolognese sauce, egg)
	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 amb tomàquets cherry, ruca, balsàmic i formatge de cabra 13,50 Escalivada con tomates cherry, rúcula, balsámico y queso de cabra Escalivada, légumes grillées, fromage de chèvre, roquette, tomate cherry et balsamique Escalivada, grilled vegetables, goat cheese, arugula, cherry tomato and balsamic vinegar



A LA BRASA

A LA PARILLA | GRILLÉES | GRILLED

El Magret d'ànec del sud de França (370grs) 21,00
 El Magret de pato del sur de Francia (370grs)
 Le magret du canard du sud de France (370grs)
 Southern France duck magret (370grs)

Costelles de xai 19,50
 Costillas de cordero
 Côtelettes d'agneau
 Lamb chops

½ Pollastre a la brasa 13,50
 ½ Pollo a la brasa
 ½ Poulet grillé
 ½ Grilled chicken

La Botifarra d'Organyà 13,50
 La Butifarra de Organyà
 Sausisse de Organyà
 Sausage from Organyà

L'Entrecot de vedella 21,50
 El Entrecot de ternera
 L'entrecot de veal
 Beef entrecot

L'Entrecot de bou 23,50
 El Entrecot de buey
 L'entrecot de boeuf
 Ox entrecot

El Filet de vedella 28,50
 Solomillo de ternera
 Filet de veal
 Beef tenderloin

Salmó 19,50
 Salmón
 Saumon
 Salmon

Daurada en filets 16,75
 Dorada en filetes
 Dorade en filets
 Bream in filets

Salses (pebre verd, rocafort, ceps o gerds) 4,25
 Salsas (pimienta verde, roquefort, boletus o frambuesas)
 Sauces (poivre vert, roquefort, ceps o framboise)
 Sauce (green pepper, roquefort, mushrooms porcini or raspberry)

Salses (allioli o romesco o maionesa) 2,50
 Salsas (alioli o romesco o mayonesa)
 Sauces ("allioli" o "romesco" o mayonnaise)
 Sauce ("allioli" or "romesco" or mayonnaise)

Ració de patates fregides naturals 4,25
 Ración de patatas fritas naturales
 Portion de chips naturelles
 Portion of natural chips

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

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

(A) Cuixa de pollastre de pagès amb bolets 17,50
 Muslo de pollo de granja con setas
 Cuisse de poulet de fermier et champignons
 Free range chicken leg with with mushrooms

(A) Galtes de porc de Palou amb naps i bolets de temporada 16,00
 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



Ració de pa per persona Ración de pan por persona Ration de pain par personne Ration of bread for person

1,25

FONDUE

FONDUE | FONDUE | FONDUE

Fondue de formatges (mín 2 pax.) 15,50 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.) 20,50 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.) 29,50 p/p

Fondue de solomillo de buey (mín 2 pax.)

Fondue de filet de boeuf (min. 2 pax.)

Beef fillet fondue (min. 2 pax.)

*Servei només a la 1a planta / Servicio sólo en la 1a planta

Service uniquement au 1er étage / Service only on the 1st floor

PEIXOS

PESCADO | POISSONS | FISHES

A1 Llom de truita salmonada a l'andorrana 18,75

(Salsa de bolets, cansalada, pernil i tàperes)

Lomo de trucha salmonada a la andorrana

(Salsa de setas, bacon, jamón y alcaparras)

Longe de truite saumonée à l'Andorre

(Sauce de champignons, bacon, jambon et câpres)

Loin of salmon trout in the Andorran

(Mushroom sauce, bacon, ham and staple)

Bacallà a l'estil del Xef (plat recomanat) 19,75

(Patata fornera, pebrots confitats i ceba)

Bacalao al estilo del Chef (plato recomendado)

(Patata panadera, pimientos confitados y cebolla)

Morue à la manière du Chef (suggestion du chef)

(Pomme de terre, poivrons confits et oignon)

Cod (recommended dish)

(Potato, peppers and onions)

A2 Cassoleta de gambes a l'all 18,00

Cazuela de gambas al ajillo

Cassolette de crevettes à l'ai

Fried prawns with garlic oil

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

Botifarra 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