

La Carta del COMA

E
N
T
R
A
N
T
S

E
N
T
R
É
S

A
R
R
I
Z
S

P
O
E
I
S
X
S
O
N

C
A
R
N
S

-
V
I
A
N
D
E
S

Amanida d'ànec, fruits de temporada i vinagreta d'avellanes

Salade de canard, fruits de saison et vinaigrette de noisettes

18.50 €

Trinxat d'Ordino amb cansalada virada, botifarra blanca, negra i bitxo

Chou et pommes de terre risolés à la manière d'Ordino, lard botifarra blanche, noire et piment

18.50 €

Escudella barrejada

Soupe Catalane

16.00 €

Pernil ibèric amb pa i tomàquet 100 grs.

Jambon ibérique et pain à la tomate (100 grs.)

27,50 €

Timbal de foie i carxofes al Pedro Ximénez

Timbale de foie et artichauts au Pedro Ximénez

22.50 €

Foie Mi-cuit amb torrades a l'estil del David

Foie mi-cuit et toasts a la manière de David

24.50 €

Sopa d'escalunyes amb formatge comte envellit

Soupe d'échalote au fromage comte affiné

16.50 €

Foie "poêle" amb moscovado, taronja i rucula

Foie "poêle" au muscovado, orange et roquette

27,50 €

Canelons de pollastre i bolets gratinats amb bechamel

Cannellonis de poulet et champignons à la béchamel gratiné

18.00 €

Caneló de gamba, salsa d'anet i bolets

Cannellonis de crevettes, sauce à l'aneth et champignons

18.50 €

Graellada de verdures amb formatge brie i pernil ibèric

Légumes grillées, fromage brie et jambon iberique

22.00 €

Llauna de cargols 3 gustos (tomaquet, alioli i picaresca)

Boîte d'escargots 3 goûts (tomate, ailoli et picaresca)

18.50 €

Arròs de muntanya amb cargols o no..... (min 2 persones)

Riz de montagne aux escargots ou pas..... (min 2 personnes)

25,00€/pax

Arròs de sípia i gamba vermella (min 2 persones)

Riz de sèche et crevettes rouges (min 2 personnes)

30,00€/pax

Arròs de llamàntol (min 2 persones)

Riz de homard (min 2 personnes)

37,50€/pax

Taco de bacallà amb ceba, panses i pinyons

Morue avec oignons, raisins secs et pignons de pin

27,50 €

Rap, gamba i vieira amb salsa verda i carxofes

Lotte, crevettes et coquilles Saint-Jacques, sauce verte et artichauts

32.50 €

Pop a la graella amb coulant de patata trufada, ou i verduretes

Poulpe grillé, coulant de pomme de terre truffé, œuf et légumes

27,50 €

Gamba vermella a la llosa amb sal grossa

Crevettes rouges du Palamós au sel

37,50€

1/2 espatlleta de xai al forn a l'antiga

1/2 epaule d'agneau au four a l'ancienne

24.50 €

Costelles de xai a la graella

Côtelettes d'agneau grillées

32.50 €

Peus de porc amb salsa de murgues

Pieds de porc à la sauce de mousserons

27,50 €

Magret d'ànec amb frutis vermells

Magret de canard et fruits rouges

24.50 €

Filet de bou a la brasa, salsa d'escalunyes i vi negre servit apart

Filet de bœuf à la sauce de chalottes et vin rouge servit apart

35.00 €

Entrecot de vedella, saltat de ceps, escalunyes i verduretes

Entrecôte de veau, sautée de cèpes, chalottes et légumes

27,50 €

Galta de vedella a baixa temperatura amb salsa de tòfona, enokis cruixents, patata i cebeta

Joue de boeuf sauce aux truffes, enokis croustillants, pommes de terre et ciboulette

22.00 €