



LA CARTA DEL COMA

E
N
T
R
A
N
T
E
S

A
R
R
O
Z

P
E
S
C
A
D
O

C
A
R
N
E

Sopas de pan moreno con caldo de bosque, dados de foie, huevo escalfado y ajo laminado	18,00€
Whole wheat bread soup with forest broth, foie cubes, poached egg and sliced garlic	
Sopa de cebolla con huevo y tostada de queso	14,40€
Onion soup with egg and cheese toast	
Ensalada de pato, frutas de temporada y vinagreta de avellanas	18,50€
Duck salad with seasonal fruits and hazelnut vinaigrette	
Garbanzos estofados con boletus y cigala	18,00€
Stewed chickpeas with porcini mushrooms and langoustine	
Ensalada de langostinos, ajos tiernos y trufa	20,00€
Prawn salad with spring garlic and truffle	
Trinxat de fredolics con panceta y guindilla	18,50€
Smashed potatoes and wild mushrooms with bacon and chili	
Ensalada de calabaza asada, queso de cabra de Castell Llebre, granada, aguacate y semillas	18,50€
Roasted pumpkin salad with Castell Llebre goat cheese, pomegranate, avocado and seeds	
Jamón ibérico con pan y tomate (100 grs.)	27,50€
Iberian ham with tomato bread (100 grs.)	
Foie mi-cuit con gelatina de cava, tostadas y frutos rojos	24,50€
Foie mi-cuit with cava jelly, toasts and red berries	
Foie "poêle" con moscovado, naranja y rúcula	27,50€
Foie "poêlé" with muscovado, orange and arugula	
Canelones de pollo y setas gratinados con bechamel	18,00€
Chicken and mushroom cannelloni au gratin with béchamel	
Canelón de gamba, salsa de eneldo y setas	18,50€
Prawn cannelloni with dill sauce and mushrooms	
Parrillada de verduras con queso brie y jamón ibérico	22,00€
Grilled vegetables with brie cheese and Iberian ham	
Llauna de caracoles 3 sabores (tomate, alioli y picante)	18,50€
Can of snails in 3 styles (tomato, aioli and spicy)	
Arroz de montaña con caracoles o no.... (min 2 personas)	25,00€/pax
Mountain rice with snails or not..... (min 2 people)	
Arroz de sepia y gamba roja (min 2 personas)	30,00€/pax
Cuttlefish and red prawns Rice (min 2 persons)	
Arròs de llamàntol (min 2 persones)	37,50€/pax
Lobster's Rice (min 2 persones)	
Dorada crujiente sobre cama de setas negras y alioli de membrillo casero	27,50€
Crispy sea bream on a bed of black mushrooms with homemade quince aioli	
Taco de bacalao con cebolla, pasas y piñones	27,50€
Cod with onions, raisins and pine nuts	
Rodaballo con raviolis de langostino y colmenillas	27,50€
Turbot with prawn ravioli and morel mushrooms	
Pulpo a la parrilla con coulant de patata trufada, huevo y verduritas	27,50€
Grilled octopus with truffled potato coulant, egg and vegetables	
Gamba roja a la plancha con sal gorda	37,50€
Red prawn grilled on stone with coarse salt	
1/2 paletilla de cordero al horno a la antigua	24,50€
1/2 lamb shoulder roasted in the old style	
Costillas de cordero a la parrilla	32,50€
Grilled lamb's chop with garniture	
Pies de cerdo con salsa de murgas	27,50€
Pig trotters with murgue sauce	
Magret de pato con suprema de boniato, naranja caramelizada y endivias al azafrán	24,50€
Duck breast with sweet potato supreme, caramelized orange and saffron endives	
Solomillo de buey a la brasa, salsa de chalotas y vino tinto servido aparte	35,00€
Beef filet, shallot sauce and black wine served on the side	
Entrecot de ternera, salteado de setas, chalotas y verduritas	27,50€
Veal entrecôte with sautéed mushrooms, shallots and vegetables	
Carrillera de ternera a baja temperatura con salsa de trufa	22,00 €
Slow-cooked veal cheek with truffle sauce	