



En los Pirineos dicen los más ancianos, que el Aneto era un gigante de nieve que enseñó a los pastores a hacer el queso...

Ahora está convertido en montaña, porque no quiso ayudar a Jesús cuando este cansado y desfallecido le pidió hospitalidad.

Su penitencia fue el que pudiese recobrar la consciencia y su voz las noches de tempestad...

La gente de los valles asegura que las noches en que arrecia el viento se oyen sus quejas lamentándose por lo que hizo...

PARA COMPARTIR PER A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota y chapatta con su tomate

Pernil ibéric de gla y xapata amb tomàquet 22.50€

Terrina de foie gras con mermelada de frutas secas y sauterne con panecillo de miel

Terrina de foie gras amb mermelada de fruites seques i sauterne amb panet de mel 23.00€

Carpaccio de ternera láminas de parmesano y vinagreta de pistachos

Carpaccio de vedella, làmines de parmesà i vinagreta de festucs 21.00€



PARA ABRIR BOCA PER A OBRIR BOCA

Ensalada tibia de queso de cabra crujiente y vinagreta de frutos secos Amanida tèbia de formatge de cabra cruixent i vinagreta de fruits secs	15.00€
Foie a la poelle, ragout de uvas, mermelada de violetas y ensalada de brotes Foie a la poelle, ragout de raïms, mermelada de violetes i amanida de brots	21.00€
Arroz cremoso de hongos y cigalitas, parmesano y berros germinados Arròs cremós de fongs i escarmarlanets, parmesà i créixens germinats	17.00€
Crema ligera de marisco y vieira a la poêle Crema lleugera de marisc i vieira a la poêle	18.00€
Verduras, brotes y tubérculos tiernos con aceite de ibéricos Verdures, brots, tubercles tendres amb oli d, ibèrics	16.00€
Ensalada de hojas de estación, tomates confitados y crudités Amanida de fulles d,estació, tomàquets confitats i crudités	14.00€
Nuestra olla aranesa La Nostra olla aranesa	16.00€



**DEL MAR
DE LA MAR**

Rape asado, cremoso de guisantes y verduritas crujientes Rap rostit amb cremós de pèsols i verduretes cruixents	23.00€
Lubina, caldoso de habitas y sepia Llobarro, caldós de favetes i sípia	19.00€
Merluza en su salsa verde Lluç en la seva salsa verda	21.00€
Bacalao confitado, láminas de ceps y tirabeques Bacallá confitat, làmines de ceps i tirabecs	22.50€



DE LA TIERRA DE LA TERRA

Cochinillo ibérico asado, crema de yogurt y pimienta de Sechuan, naranja y mermelada de higos

Garrí ibèric rostit, crema de iogurt i pebre de Sechuan, taronja i mermelada de figues 21.00€

Lomo de ciervo emparrillado, ragout de frutos rojos

Llom de cérvol engraelat, ragout de fruits vermells 22.00€

Solomillo de ternera, salsa de vino del Priorat, ceps y echalotas confitadas

Filet de vedella amb salsa de vi del Priorat i escalunyes confitades 23.00€

Magret de pato, chutney de calabaza, salsa de uvas moscatel y espárragos trigueros

Magret d'anec, chutney de carbassa, salsa de raïm moscatel i espàrrecs de marge 19.00€

Pierna de cordero deshuesada, cremoso de setas, tirabeques y mini zanahorias glaseadas en su jugo

Cuíxa de xaí desossada, cemós de bolets, tirabecs i muni pastanagues glacejades en el seu suc 20.00€



POSTRES

POSTRES

Cien por cien chocolate

Cent per cent xocolata

9.00€

Degustación de frutas de estación

Degustació de fruites d'estació

7.00€

Tarta tatin

Pastís tatin

6.50€

Tarta de queso

Pastís de formatge

7.50€

Crema de vainilla de Tahiti

Crema de vainilla de Tahiti

6.50€

8% iva incluido

8% iva inclòs