

# Fondue

## Fondue de quesos

## Fondue de formatges

Aperitivo: embutidos y patés del valle

*Aperitiu: embotits e patés dera val*

Guarnición: patatas ratte, patatas violetas, espárragos, coliflor, brocoli

*Acompanhament: truhes ratte, truhes violetes, espàrrecs, caulet-flor, brocòli*

Tacos de pan de aran

*Pan d'Aran sancer talhat en carrats,*

**Fondue campesina** 21,00 €

Ingredientes: ajo, emmental, gruyere, queso fresco, vino blanco, kirsch, panceta

**Fondue pagesa**

*Ingredients: alh, emmental, gruyère, formatge fresc, vin blanc, kirsch, rosteta*

**Fondue Rosé** 21,00 €

Ingredientes: ajo, quesos variados, vino rosado, kirsch

**Fondue Rosé**

*Ingredients: alh, formatges variadi, vin rosat, kirsch*

**Fondue au champagne** 23,00 €

Ingredientes: ajo, emmental, gruyere, champagne seco, zumo limón

**Fondue au champagne**

*Ingredients: alh, emmental, gruyère, champagne sec, chuc de citron*

Las fondues se servirán para un mínimo de 2 personas. Precios enunciados por persona.

# Fondue en caldo

## Fondue en bolhon

Las salsas: ketchup, tabasco, chutney de mango, mostaza

*Es sausses: ketchup, tabasc, chutney de mango, mostarda*

**Fondue de corzo** 25,00 €

Pequeñas rodajas de peras en filetes de corzo

**Fondue de cabiròu**

*Tranchetes de peres en filet de cabiròu*

**Fondue maritime** 28,00 €

Pulpo, mejillón, rape y gambas en caldo corto de mariscos

**Fondue maritima**

*Pofre, muscle, rap e gambes en bolhon cuert de fruts de mar*

**Fondue de solomillo** 24,00 €

Solomillo de buey

**Fondue de filet**

*Filet de bò*

**Fondue Mix de carnes** 26,00 €

Nuestras variedades de carne

**Fondue Mix de carns**

*Es nòstes varietats de carn*

# Fondue bourguignonne

## Fondue bourguignonne

Las salsas: miel y mostaza, ali oli y romesco

*Es sausses: mèu e mostarda, ali oli e romescu*

**Nuestra variedad de carnes** 26,00 €

Solomillo de buey y corzo

**Es nòstes varietats de carn**

*Filet de bò e cabiròu*

Las fondues se servirán para un mínimo de 2 personas. Precios enunciados por persona.

# Las Fondue dulces

## Es Fondue doçes

### Fondue de Toblerone

8,00 €

Los acompañamientos: fresas, piña, mandarinas, uvas y trozos de pan de uvas pasas mojado en ron

### Fondue de Toblerone

*Es acompanhaments: haragues, pinha, mandarines, radims e tròci de pan de panses banhat en rom*

### Fondue de chocolates, pimientas y licor de cassis de la Vall de Aran

8,00 €

Los acompañamientos: flores (pétalos de rosas o pensamientos), fresas, nueces, avellanas

### Fondue de chocolates, pebes e licor de cassís dera Val d'Aran

*Es acompanhaments: flors (petales de ròses o pensaments), haragues, nòdes, auerassi*

### Fondue de caramelo

8,00 €

Plátanos, nueces y manzanas

### Fondue de caramèl

*Platans, nòdes e pomes*

## Fondeu para los peques

## Fondue entàs petiti

### Fondue de hamburguesas

12,00 €

Pequeñas hamburguesas de carne de ternera

### Fondue d'amborgueses

*Petites amborgueses de carn de vedèra*

### Fondue de marshmallows

6,00 €

Con piña, melocotones en almibar y alabricoque en almibar

### Fondue de marshmallows

*Damb pinha, persecs en almibar e abricòt en almibar*

Las fondues se servirán para un mínimo de 2 personas. Precios enunciados por persona.

# Pierrade

<b>Carnes</b>	<b>Carns</b>	24,00 €
Solomillo ternera	<i>Filet de vedèra</i>	
Lomo de ciervo	<i>Lomb de cèrvi</i>	
Presa ibérica	<i>Espatla de pòrc iberic (presa)</i>	
Magret de pato	<i>Magret de lit</i>	

Nuestros acompañamientos: verduras de estación y ensalada con hojas de hojas verdes, tomates cherrys y cebolla morada

*Es nôsti acompanhaments: verdures dera sason e ancians de huelhes verdes, tomates cherrys e ceba morada*

Las salsas: ketchup, tabasco, chutney de mango, mostaza de Dijon

*Es saussess: ketchup, tabasco, chutney de mango, mostarda de Dijon*

# Raclette

Aperitivo: embutidos del valle y ensalada

*Aperitiu: embotits dera Val e anciam*

Pepinillos	Cornishonets	24,00 €
Patata ratte	Truhes ratte	
Patata violeta	Truhes violeta	
Echalotes Confitadas	Shalòtes confitades	
Bull negro	Bolh nere	
Bull blanco	Bolh blanc	
Chistorra de navarra	Chistòrra de Navarra	
Puntas tiernas de espárragos	Puntes trendes d'espàrrecs sauvatges	
triguerros		
Brochetas de presa ibérica, tomates y pimientos	Astet d'espatla de pòrc iberic (presa), tomates e peberòts	
Huevos de codorniz	Ueus de catla	

Las pierrades y raclettes se servirán para un mínimo de 2 personas. Precios enunciados por persona.