

Tapas para compartir

To share



Anchoas de Santoña 00 (u.) 3,00€
Anchovies from Santoña 00 (u.)

Gilda (u.) 3,25€
Guild (u.)

Mejillones en escabeche 8,50€
Homemade pickled mussels

**Boquerones en vinagre con
"pico de gallo"(5u.).....8,90€**
Anchovies in vinegar with "pico de gallo"

**Dados de salmón ahumado
marinados (5u.) 12,50€**
Marinated smoked salmon cubes (5u.)

Las bravas del Isard.....8,70€
Bravas from L'Isard

**Croquetas caseras de jamón,
ceps o de "cap i pota" (4u.)9,90€**
*Ham, porcini mushroom or "cap i pota"
croquettes (4u.)*

Los verdes y más

Green and more

Escudella mezclada de Andorra 13,90€
Escudella mixed from Andorra

**Verduras al vapor al dente con
huevo poché 1900 ecológico 13,50€**
*Al dente vegetables with poached
egg 1900 ecological*

**Nuestra version del "trinxat" de col
y patata con torrezno de panceta..... 14,50€**
*Our version of cabbage and potato
"trinxat" with bacon*

**Espárragos blancos de Navarra rellenos
de salmón ahumado con mayonesa
de kimchi y huevas de salmón..... 17,60€**
*White asparagus from Navarra stuffed
with smoked salmon, kimchi mayonnaise
and salmon roe*

**Sobrasada de vaca gallega al Jospet
con miel "Autèntic" de Andorra 18,50€**
*Galician beef sobrasada cooked in
Jospet with "Autèntic" honey from Andorra*

**Mi-cuit de foie con gelée de
moscatel y tostadas 21,00€**
*Mi-cuit of foie gras with
muscatel gelée and toasts*

Quesos con membrillo y frutos secos 16,20€
Cheese with quince and dried fruit

**Jamón ibérico de bellota 5J
cortado a mano (50g).....21,00€**
*Iberico Bellota Ham 5J
hand-cut (50g)*

**Jamón ibérico de bellota 5J
cortado a mano (100g)..... 34,00€**
*Iberico Bellota Ham 5J
hand-cut (100 g)*

Pan de cristal con tomate 4,70€
Crystal bread with garland tomato

**Habitas confitadas con carpaccio
de gamba roja y salsa Hoisin..... 18,50€**
*Confit baby broad beans with
red prawn carpaccio and Hoisin sauce*

**Tortilla abierta con embutidos
de Andorra y cebollino 15,20€**
*Open omelette with Andorran
cold cuts and chives*

**Escalivada con anchoas del Cantábrico
y esferas de queso de cabra 18,40€**
*Escalivada with Cantabrian anchovies
and goat cheese spheres*

**Hamburguesa de quinoa al plato con
setas,confitura de tomate y topping
suave de zanahoria y aguacate 14,90€**
*Quinoa burger with mushrooms,
tomato jam and soft carrot topping
and avocado*

*** Suplemento cliente hotel con MP**

**HB hotel guest supplement*



Impuestos incluidos. Suplemento 10 % terraza.

Horario:13 h a 15.30 h y de 20 h a 22.30 h.

Taxes included. 10% terrace supplement.

Schedule 1:00pm-3:30pm / 8:00pm-10:30pm

Arroces y pasta • Rice and pasta

Pasta fresca con salsita de cangrejo de río..... 14,50€
Fresh pasta with crayfish sauce

Canelón crujiente de asado con bechamel de trufa 16,30€
Roasted crispy cannelloni with truffle béchamel

Arroz de codorniz confitada con colmenillas..... 20,50€
Rice with candied quails and morels  7,00€*

Risotto de arroz Carnaroli al azafrán con espárragos verdes y queso Torm..... 19,50€
Saffron Carnaroli rice risotto with green asparagus and Torm cheese 7,00€*

Arroz caldoso de bogavante azul nacional (min. 2 raciones)..... 33,00€/pers.
Rice with national blue lobster (min 2 pers.) 16,00€/per*

Agua salada y agua dulce Saltwater and freshwater sailors

Nuestra trucha de río a la andorrana 16,90€
Andorran-style river trout 

Tentáculo de pulpo con puré de patata violeta y mojo rojo..... 18,90€
Octopus tentacle with purple potato puree and red mojo sauce 7,50€*

Bacalao a la andorrana..... 25,50€
Andorran-style cod  9,00€*

Pescado de lonja a la donostiarra S/M
San Sebastian-style market fish

Disponemos de carta de alergen.
We have an allergen menu.



Si tiene alguna intolerancia, díganoslo por favor.
If you have any intolerance, please let us know

SUPLEMENTO SUPPLEMENTS

Salsa Perigordini o café Paris
Perigordini sauce or Paris coffee
3,00 € 3,00€*

Carnes Km 0 • Meat Km 0

Steak tartar del Isard con patatas fritas preparado en mesa..... 23,50€
Isard steak tartare with fries, prepared tableside 10,50€*

Conejo con caracoles a nuestra manera ... 18,50€
Rabbit with snails our way 

Nuestro fricandó con senderuelas y crujiente de berenjena 20,50€
Fricando House-style beef stew with dried mushrooms & crispy aubergine  8,00€*

Solomillo Wellington con salsa de foie y salsa bearnesa (minimo 2 pers.)..... 27,00€/pers.
Wellington filet with foie and béarnaise sauce (min. 2 people) 12,00€/pers.
45' de preparacion - 45' of preparation

Horno de brasa • Charcoal oven

Hamburguesa de wagyu rellena de queso ahumado con cebolla crujiente, patatas chips y salsa de foie 18,90€
Wagyu burger stuffed with smoked cheese, crispy onions, potato chips and foie gras sauce

Muslos de pollo de corral 14,90€
Free-range chicken thighs

Costillas de cordero 24,00€
Lamb ribs 9,50€*

Presa de cerdo ibérico 24,00€
Iberian pork shoulder cut 9,50€*

Magret de pato..... 24,90€
Duck breast 9,50€*

Entrecot de vaca añejada..... 28,50€
Aged beef entrecote 10,70€*
Ganaderos de Andorra - Andorran ranchers

GUARNICIÓN GARNISH

Ensalada verde o patatas fritas
Green salad or French fries

GUARNICIÓN CON SUPLEMENTO GARNISH WITH SUPPLEMENT

Parmentier trufada, salteado de espárragos y setas o escalivada
Parmentier truffle, sauteed asparagus and mushrooms or escalivada
3,50€ 3,50€*