

RESTAURANT
**LA BORDA
XICA**
—
TRADICIÓN ANDORRANA

Entrantes

Escudella andorrana | €12,50

Caldo tradicional de montaña con carne, butifarra, garbanzos y verduras.

Trinxat de la Cerdanya | €11.00

Puré rústico de col y patata salteado con panceta crujiente; simple y delicioso.

Caracoles a la llauna | €13.00

Caracoles asados al estilo catalán, servidos con alioli o picada de hierbas.

Embutidos del país con pan de montaña y tomate | €10.00

Tabla de longaniza, bull, fuet y jamón curado artesanal.

Ensalada de queso de cabra del Pirineo | €9.50

Queso tibio sobre mezcla de hojas, nueces y miel de alta montaña.

Carnes

Entrecot de vaca vieja madurada (300 g) | €24.00

Carne seleccionada, madurada 30 días, a la parrilla de leña.

Costillar de ternera glaseado con vino del país | €21.00

Cocinado lentamente hasta que se deshace, con reducción de vino tinto andorrano.

Burger gourmet de buey del Pirineo | €17.00

Pan artesano, queso de montaña, cebolla confitada y panceta crujiente, con patatas trufadas.

Pescado

Bacalao con samfaina | €18.00

Lomos de bacalao confitados sobre pisto de verduras pirenaicas.

Pulpo a la brasa con parmentier de patata y pimentón ahumado | €20

Tentáculos tiernos y ahumados, sobre crema suave de patata y aceite de ajo.

Arroz

Arroz del senyoret | €18.00

Arroz limpio (sin cáscaras) con sepia, calamar y gambas, cocinado con fumet casero.

Arroz de montaña con setas y butifarra negra | €17.00

Arroz meloso con setas silvestres y embutido local, puro sabor de otoño.

Postres

Crema andorrana quemada | €6.00

Cremosa, con toques de cítricos y azúcar caramelizado al momento.

Mató con miel de montaña | €6.00

Queso fresco tradicional acompañado de miel pura de los Pirineos.

Coca de llardons crujiente | €5.50

Dulce típico con chicharrones, azúcar y anís.