



## **Menú Degustació**

### **• Per picar •**

Croquetes de ceps & de pernil ibèric

Tartar de poltre & foie

Carpaccio de picanya de bou madurat Okelan

Gambes vermelles

### **• Entrant •**

Suggeriment de temporada del Xef

### **• Principal a escollir •**

Arròs

Filet de truita del Pirineu, crancs de riu & salsa de vi blanc

Lingot de cabrit del Pallars, puré de tubercles & “migas”

Peix fresc a la brasa Jospèr

### **• Prepostres •**

Frozen ratafia sour

### **• Postres a escollir •**

“Torrija” caramel·litzada & gelat de prunes a l'Armagnac

Crema cremada de vainilla de Madagascar

Tiramisú de ratafia d'Arcalís

Bola de gelat o sorbet artesà

Pastís de formatge

Cremós de xocolata 70% al forn & gelat de nata

### **• Petit fours •**

**59€**

(begudes no incloses)



## **Menú Degustación**

### **• Bocados •**

Croquetas de boletus y jamón ibérico  
Tartar de potro & foie  
Carpaccio de picaña de buey madurado Okelan  
Gambas rojas

### **• Entrant •**

Suggestiment de temporada del Xef

### **• Principal a elegir •**

Arroz  
Filete de trucha del Pirineo, cangrejos de río, salsa vino blanco  
Lingote de cabrito del Pallars, puré de tubérculos & migas  
Pescado fresco a la brasa Jospé

### **• Prepostres •**

Frozen ratafia sour

### **• Postre a elegir •**

Torrija caramelizada & helado de ciruelas al Armagnac  
Crema quemada de vainilla de Madagasc  
Tiramisú de ratafia de Arcalís  
Bola de helado o sorbete artesano  
Tarta de queso  
Cremoso de chocolate 70% al horno & helado de nata

### **• Petit fours •**

**59€**

(bebidas no incluidas)



## **Tasting Menu**

### **• Snacks •**

Mushroom and Iberian ham croquettes  
Horse meat tartare & foie gras shavings  
Picanha carpaccio of aged beef Okelan  
Red prawns

### **• Starter •**

Suggestion of the day

### **• Main to choose •**

Rice  
Pyrenean trout filet, crayfish, white wine sauce  
Young goat pressed terrine, roots pure & “migas” crumbs  
Seasonal fish

### **• Predessert •**

Frozen ratafia sour

### **• Desserts to choose •**

Caramelized "torrija" & plum ice cream in Armagnac  
Madagascar vanilla “crème brûlée”  
Arcalis ratafia tiramisu  
Scoop of ice cream or artisan sorbet  
Cheese cake  
Creamy 70% baked chocolate & cream ice cream

### **• Petit fours •**

**59€**

(drinks not included)



## **Menu Dégustation**

### **• Collations •**

Croquettes de cèpe et jambon Ibérique

Tartare de cheval & foie gras

Carpaccio picanha de boeuf Okelan

Crevettes rouges

### **• Entrant •**

Suggestion de saison

### **• Plat au choix •**

Riz

Filet de truite des Pyrénées, écrevisse, sauce au vin blanc

Lingot de chèvre du Pallars, crémeux de pomme de terre & “migas”

Poisson frais grillé

### **• Pre desserts •**

Ratafia sour

### **• Desserts au choix •**

Pain perdu caramélisée & glace aux prunes à l'Armagnac

Crème brûlée vanille de Madagascar

Tiramisu au ratafia d'Arcalís

Boule de glace ou sorbet artisanal

Gateau de fromage

Crèmeaux de chocolat 70% au four, glace à la crème

### **• Petit fours •**

**59€**

(boissons non comprises)

