



Menú Degustació

• Per picar •

Tartar de poltre & foie
Coca planxada d'eriçó de mar & truita de riu
Croquetes de ceps & de pernil ibèric
Gambes vermelles
Carpaccio de picanya de bou madurat Okelan

• Entrant •

Suggeriment de temporada

• 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 Josper

• 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 & codonyat
Cremós de xocolata 70% al forn, gelat de nata

55€ (begudes no incloses)



Menú degustación

• Bocados •

Tartar de potro & foie
Coca planchada de erizos de mar & trucha de río
Croquetas de boletus y jamón ibérico
Gambas rojas
Carpaccio de picaña de buey madurado Okelan

• Entrante •

Sugerencia de temporada

• Principal a elegir •

Arroz
Filete de trucha del Pirineo, cangrejos de río, salsa vino blanco
Pescado fresco al Jospet
Lingote de cabrito del Pallars, puré de tubérculos & migas

• Prepostres •

Frozen ratafía sour

• Postre a elegir •

Torrija caramelizada & helado de ciruelas al Armagnac
Crema quemada de vainilla de Madagascar
Tiramisú de ratafía de Arcalís
Bola de helado & sorbete artesano
Tarta de queso & membrillo
Cremoso de chocolate 70% al horno, helado de nata

55€ (bebidas no incluidas)



Tasting Menu

• Snacks •

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

• Starter •

Suggestion of the day

• Main to choose •

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

• 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 & quince jelly
Creamy 70% baked chocolate & cream ice cream

55€ (drinks not included)



Menu Dégustation

• Collations •

Tartare de cheval & foie gras
Sandwich aux oursins de mer & truite de rivière
Croquettes de cèpe et jambon Ibérique
Carpaccio picanha de boeuf Okelan

• Entrant •

Suggestion de saison

• Plat au choix •

Riz
Filet de truite des Pyrénées, écrevisse, sauce au vin blanc
Poisson frais grillé
Lingot de chèvre du Pallars, crémeux de pomme de terre & “migas”

• 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 & gelée de coings
Crèmeaux de chocolat 70% au four, glace à la crème

55 € (boissons non comprises)