

<i>Entrants - Entrantes</i>		<i>½ ració</i>
		<i>½ ración</i>
* <i>Terrina de “foie-gras” d’anec trufada de la casa</i>	16.20	9.60
* <i>Terrina de “foie-gras” de pato trufada de la casa</i>		
<i>Croquetes de pernil ibèric d’aglà</i>	9.90	
<i>Croquetas de jamón ibérico de bellota</i>		
** <i>Coca de veduretes amb oli d’olives negres de Kalamata</i>	10.45	
** <i>Coca de verduritas con aceite de olivas negras de Kalamata</i>		
*** <i>Amanida de tomàquet i ceba tendra amb l’ oli extra verge d’arbequines del nostre Mas de Xipilla</i>	8.50	
*** <i>Ensalada de tomate con cebolla tierna con aceite extra vírgen de olivas arbequinas de nuestro Mas de Xipilla</i>		
*** <i>Amanida d’assortit d’enciams amb tomàquets assecats, sesam i vinagreta de Can Borrell</i>	7.60	
*** <i>Ensalada de surtido de lechugas con tomatitos secos, sésamo y vinagreta de Can Borrell</i>		
* <i>Amanida tèbia de formatge de cabra amb anous i vinagreta de Can Borrell</i>	10.60	
* <i>Ensalada tibiana de queso de cabra con nueces y vinagreta de Can Borrell</i>		
** <i>Ous de pagès fregits amb xoriço galleg sobre fons de patates</i>	9.80	
** <i>Huevos fritos de payés con chorizo gallego sobre fondo de patatas</i>		
* <i>Milfulls d’espínacs i formatge de cabra</i>	10.20	
* <i>Milhojas de espínacas y queso de cabra</i>		
<i>Fettuccine amb ceps i “foie-gras” d’anec</i>	14.50	9.50
<i>Fettuccine con boletus y “foie-gras” de pato</i>		
* <i>Escudella barrejada de muntanya</i>	12.10	
* <i>Cocido catalán de montaña</i>		
* <i>Pernil ibèric d’aglà amb torrades de pa amb tomàquet</i>	20.50	14.00
* <i>Jamón ibérico de bellota con tostadas de pan con tomate</i>		
	<i>*No làctics-lácteos *No gluten *Vegetarià-vegetariano</i>	
<i>Servei de pa, cobert i aperitiu</i>	2.20 € / persona, tota la taula	
<i>Servicio de pan, cubierto y aperitivo</i>	2.20€ / persona, toda la mesa	