

<i>Segons plats - Segundos platos</i>		<i>½ ració</i>	<i>½ ración</i>
**	<i>Arròs de muntanya de Can Borrell</i>	15.95	
**	<i>Arroz de montaña de Can Borrell</i>		
**	<i>Arròs de verduretes</i>	14.85	
**	<i>Arroz de verduritas</i>		
*	<i>Costellam de porc amb salsa agredolça de mel de neret</i>	13.50	
*	<i>Costillar de cerdo con salsa agridulce de miel de rododendro</i>		
**	<i>Peus de porc farcits de bolets del temps</i>	16.50	10.50
**	<i>Manitas de cerdo rellenas de setas del tiempo</i>		
**	<i>Pollastre de pagès desossat amb salsa de bolets de Meranges</i>	18.50	
**	<i>Pollo de payés deshuesado con salsa de setas de Meranges</i>		
**	<i>Filet de vedella de la Cerdanya amb “foie-gras poêlé”</i>	25.85	17.20
**	<i>Solomillo de ternera de Cerdanya al “foie-gras poêlé”</i>		
	<i>Hamburguesa de vedella de La Cerdanya amb mantega de tòfona negra Melanosporum</i>	16.50	
	<i>Hamburguesa de ternera de Cerdanya con mantequilla de trufa negra Melanosporum</i>		
**	<i>Jarret de xai lletó de Ger a la catalana</i>	20.90	
**	<i>Jarrete de cordero lechal de Ger a la catalana</i>		
**	<i>“Carré” de xai lletó de Ger rostit</i>	20.90	
**	<i>“Carré” de cordero lechal de Ger asado</i>		
**	<i>Melós de vedella amb salsa de tòfona negra</i>	17.00	
**	<i>Meloso de ternera con salsa de trufa negra</i>		
*	<i>Medallons de “foie-gras” amb cruixent de poma i ceba confitada</i>	17.20	
*	<i>Medallones de “foie-gras” con crujiente de manzana y cebolla confitada</i>		
**	<i>Morro de bacallà a la catalana amb “pil pil”</i>	16.50	10.45
**	<i>Morro de bacalao a la catalana con “pil pil”</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	
	<i>10% IVA inclòs - 10% IVA incluido</i>		