

## Segons plats-Segundos platos

**Melós de vedella amb salsa de tòfona negra	17.00
**Meloso de ternera con salsa de trufa negra	
** Peus de porc farcits de bolets del temps	17.50
** Manitas de cerdo rellenas de setas del tiempo	
** Filet de vedella de la Cerdanya amb “foie-gras poêlé”	25.85
** Solomillo de ternera de Cerdanya al “foie-gras poêlé”	
** Jarret de xai lletó de Meranges a la catalana	20.90
** Jarrete de cordero lechal a la catalana	
** Carré de xai de Cerdanya rostit al forn	20.90
** Carré de cordero de Cerdanya asado al horno	
** Morro de bacallà a la catalana amb “pil pil”	18.50
** Morro de bacalao a la catalana con “pil pil”	
** Calamarcets grillé amb verduretes al wok	16.00
** Calamarcitos grillé con verduritas al wok	
Hamburguesa de vedella Angus amb mantega de tòfona negra melanosporum	16.50
Hamburguesa de ternera Angus con mantequilla de trufa negra melanosporum	

*Carta elaborada per el nostre Xef Oliver Verdaguer  
Carta elaborada por nuestro Chef Oliver Verdaguer*

*\*No làctics-lácteos \*No gluten \*Vegetarià-vegetariano*

*Servei de pa 1.20 € / persona  
Servicio de pan 1.20€ / persona*

*10% IVA inclòs - 10% IVA incluído*