



La fromagerie

DE BRUNA

Els productes de proximitat i de temporada són l'essència de la nostra cuina

AMANIDA de brots amb formatge de cabra i vinagreta de fruits vermells	20,00€
CARPACCIO de vaca madurada brasejat amb salsa de suc de coccio i làmines de Parmesà	27,50€
MILFULLS DE BRIE amb poma confitada i botifarra negra esparracada	22,00€
SPAGHETTI A L'OU A LA CARBONARA amb guanciale en la seva roda de formatge Pecorino Romano (supl. Tuber Melanosporum 8€)	28,00€
CHULETÓN 1KG	12,50€ (100g)
FONDUE DE FORMATGES DEL PIRINEU (min. 2 pers.) amb pa de pagès i patates bullides	28,00€p/p
FONDUE PREMIUM (min. 2 pers.) (Beaufort, Emmental i Comté) acompanyada de pernil trufat, pa de pagès i patates bullides	36,00€p/p*
RACLETTE (min. 2 pers.) amb patates bullides i els nostres <i>homemade pickles</i>	30,00€p/p

GUARNICIONES

A TRIAR

Embotits catalans	6,00 €	Verdures al vapor	5,00 €
Llonganissa	4,50 €	Pa de pagès	4,00 €
<i>Homemade pickles</i>	4,00 €	Pernil dolç trufat	6,00 €
Patates bullides	4,50 €	Cecina	6,00 €
Patates fregides	4,00 €		

**Gaudeix els teus plats amb tòfona negra Melanosporum*

p. s. m

POSTRES

PASTÍS DE FORMATGE	12,00€
COULANT DE FESTUC i gelat de tiramisú	16,00€
RACLETTE DE XOCOLATA VALRHONA GUANAJA amb núvols, maduixes i crostons de panetone (para 2 pax.)	16,00€ p/p

Servei de pa 3,50€ per persona

En matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries no dubtin a sol·licitar informació al nostre personal

**Suplement de 7 euros per persona per als hostes de mitja pensió*