

Ca l'Eudald

Km0 Amanida de formatge de cabra amb cansalada cruixent 11.00€
Ensalada de queso de cabra con panceta crujiente

Km0 Amanida amb trufes de formatge, pera i llavors ecològiques 11.00€
Ensalada de trufas de queso cremoso, pera con semillas ecológicas

Km0 Raviolis de ceps amb salsa i formatge de Meranges 13.50€
Raviolis de boletus con queso de Meranges

Macarrons gratinats a l' estil de la iaia 9.50€
Macarrones gratinados estilo abuela

Km0 Terrina de fetge gras d'ànec amb fruits vermells 19.00€
Terrina de foie-gras de pato con Frutos rojos

Km0 Carpaccio de filet de bou amb flocs de serrat de Meranges 11.80€
Carpaccio de solomillo de buey con queso de oveja de Meranges

Carpaccio d'ànec amb fetge gras, vinagreta de mel i pinyons 15.00€
Carpaccio de pato y foie-gras, vinagreta de miel y piñones

Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet i oli extra verge 18.50€
Jamón ibérico con coca de pan con tomate y aceite extra virgen

Cargols a la llauna amb dues salses 17.50€
Caracoles a la llauna con dos salsas

Ca l'Eudald

Km0 Costelles de xai de Ger a la brasa 19.00€
Costillas de cordero Ger a la brasa

Km0 Entrecot de vedella a la brasa 26.50€
Entrecot de ternera a la brasa

Km0 Filet de bou a la brasa o amb salsa blau de Ger amb guarnició 25.50€
Solomillo de buey a la brasa o con salsa azul de Ger con guarnición

Km0 Tradicional cua de bou guisada al vi negre amb bolets 17.00€
Tradicional rabo de toro guisado con vino tinto y setas

Km0 Peus de porc guisats amb cargols i escamarlans 16.50€
Pies de cerdo guisados con caracoles y escamarlanes

Km0 Espatlla de xai de Ger rostida tradicional 19.00 €
Espalda de cordero de Ger al horno

Cuixa d'ànec rostida i guisada amb peres 17.20€
Muslo de pato asado i guisado con peras

Km0 Mandonguilles casolanes amb bolets variats 16.50€
Albóndigas caseras con setas

Arròs de muntanya 15.50€
Arroz de montaña

Arròs del Molí de Pals amb llamàntol 26.60€ (mín persones)
Arroz del Molí de Pals con bogavante

SUGGERIMENTS DE TEMPORADA/SUGERENCIAS DE TEMPORADA

Amanida de tardor amb bolets, codonyat casolà, formatge blau ceretà de Ger i magrana 12.20€
Ensalada de otoño con setas, membrillo Casero, queso azul de Ger y granada

Salmó fumat a casa amb mató de Llivia i melmelada de tomàquet 14.50€
Salmón ahumado en casa con mató de llivia i melmelada de tomate

Escudella barrejada amb mandonguilletes 8.00€
"Escudella barrejada" con pelotitas

Cassolet de cap i pota, tripa i sobrassada 12.00€
Cazuelita de cap i pota, tripa y sobrasada

Caneló de peu de porc amb tòfona i bolets 18.50€
Canelón de pie de cerdo con trufa y setas variades

Trinxat de Cerdanya amb rosta i botifarra negra de Llivia 11.00€
Trinxat de Cerdanya con rosta i botifarra negra de Llivia

Rovellons d' Alp a la brasa amb all i julivert 19.00€
Niscalos de Alp a la brasa con ajo i perejil

Txuleton de vaca madurada a la brasa +- 1.1kg 60.00€
Txuleta de vaca madurada a la brasa +- 1.1kg

Filet chateaubrian amb parmentier trufat(2 persones) 58€
Solomillo chateaubriand con parmentier trufado

PEIX

Turbot fresc a la planxa amb bouquet d' amanida 16.00€
Rodaballo fresco a la plancha con bouquet de ensalada

Bacallà confitat amb crema de formatge Altejó del Molí de Ger 15.50€
Bacalao confitado con crema de queso Altejó del Molí de Ger

Zamburinyas a la planxa amb suau crema de ceps i Reserva de Meranges 18.00€
Zamburiñas a la plancha con suave crema de boletus y reserva de Meranges

Els nostres proveïdors /Nuestros proveedores

Albert Pons FORMATGES DE MERANGES- Jordi Pont TRUMFES DE Cerdanya-Lactics de Llivia IOGURTS I LÀCTICS- Carniceria Pons LLivia - VERDURES DEL NOSTRE HORT - Eric Gras , mel de Cerdanya PRIMEL- Carnisseria Bertran Xai de Cerdanya- Cal peretó Guils NAPS DE Cerdanya-Pere Pujol Claveria FORMATGERIA MOLÍ DE GER- LLIVINS Vi blanc de Neu-

Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu el nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats que ofereix.

