

Ca l'Eudald

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

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

Km0 Escudella barrejada amb mandonguilletes 9.00€
Escudella barrejada amb mandonguilletes

Km0 Patés de la casa amb encurtits 16.90€
Patés de la casa con encurtidos

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 al estilo de la abuela

Km0 Caneló de rostit amb peu de porc, beichamel i bolets 18.50€
Canelón relleno de carne y manita de cerdo con beichamel y setas

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

Peu de porc, sense feina, farcit de sípia i gambes 20.00€
Manita de cerdo, deshuesada, rellena de sepia y gambes

Km0 Galta de porc farcida amb formatge Blau Ceretà i formatge de cabra 19.00 €
Carrillera de cerdo rellena de queso Blau Ceretà i formatge de cabra

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 2 persones)
Arroz del Molí de Pals con bogavante

ELS PLATS AMB EL SÍMBOL AMB **Km0** SÓN PLATS AMB PRODUCTES DE LA Cerdanya
10% D'IVA INCLÒS A TOTS ELS PREU

SUGGERIMENTS DE TEMPORADA/SUGERENCIAS DE TEMPORADA

Amanida de temporada amb remolatxa, préssec, figues i formatge de Mont Malús
Ensalada de temporada con remolatxa, melocotón, higos y queso de Mont Malús 15.20€

Terrina de foie d'ànec amb torrades i mermelada de fruits vermells 24.50€
Terrina de foie de pato con tostadas y mermelada de frutos rojos

Llanega negra saltada a la paella amb botifarra, all i julivert 24.00€
Llanega negra salteada a la paella con ajo y perejil

Rossinyols saltats amb calamarcet de platja i botifarra negra de Llivia 19.00€
Rebozuelos salteados con calamar y botifarra negra de Llivia

Km0Ceps de Cerdanya saltats amb rovell d'ou casolà 24,00€
Ceps de Cerdanya salteados con huevo Casero

Km0Crema de carbassa amb veiera a la brasa i formatge Altejó de Ger 12.00€
Crema de calabaza con vieira a la brasa y queso Altejó de Ger

Km0Trinxat de Cerdanya amb rosta i botifarra negra de Llivia 11.00€
"Trinxat" de Cerdanya con Tocino y botifarra negra de Llivia

Cassoleta de cap i pota, tripa amb sobrassada i mongetes 12.50€
Cazuelita de callós con sobrassada y judías blancas

Peus de porc guisats amb castanyes 19.50€
Pies de cerdo guisados con castañas

Km0 Cassola de cuixa de xai de Ger SENCERA(900 gr) rostida amb mostassa, sàlvia i trufes de Mossoll (recomanable per 2-4 persones) 40,00€
Cazuela de pierna de cordero entera (900gr) asada con mostaza, salvia i patatas de Mossoll (Recomendable 2- 4 personas)

Txuleton de vaca Negra Avileña(40 dies maduració) a la brasa +- 1kg aprox 60.00€
Txuleta de vaca Negra Avileña(40 dias de maduración) madurada a la brasa +- 1kg

Km0 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

Km0 Bacallà confitat amb crema de formatge Altejó del Molí de Ger 15.50€
Bacalao confitado con crema de queso Altejó del Molí de Ger

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.

