

Ca l'Eudald

Km0 Amanida de formatge de cabra amb cansalada cruixent 8.00€
Ensalada de queso de cabra con panceta crujiente

Km0 Amanida amb trufes de formatge, pera i llavors ecològiques 7.50€
Ensalada de trufas de queso cremoso, pera con semillas ecológicas

Km0 Patata confitada amb botifarra de perol i vinagreta de fruits secs 9.00€
Patata confitada con butifarra de perol y vinagreta de frutos secos

Km0 Pasta fresca amb bolets i fetge gras d'ànec 13.50€
Pasta fresca con setas y foie gras de pato

Km0 Terrina de fetge gras d'ànec amb confitura de prunes 16.50€
Terrina de foie-gras de pato con confitura de ciruelas

Km0 Carpaccio de filet de vedella amb flocs de serrat de Meranges 9.70€
Carpaccio de solomillo de ternera con queso de oveja de Meranges

Carpaccio d'ànec amb fetge gras, vinagreta de mel i pinyons 13.00€
Carpaccio de pato y foie-gras, vinagreta de miel y piñones

Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet i oli extra verge 18.00€
Jamón ibérico con coca de pan con tomate y aceite extra virgen

Arros de montanya 12.90€
Arroz de montaña

Ca l'Eudald

Km0 Costelles de xai de Ger a la brasa 15.50€
Costillas de cordero Ger a la brasa

Km0 Entrecot (min 700 gr) de vedella ecològica de Cerdanya a la brasa 24.50€
Entrecot (min 700gr) de ternera ecològica de Cerdanya a la brasa

Km0 filet de bou a la brasa amb guarnició 22.00€
Solomillo de ternera a la brasa con guarnición

Km0 Tradicional cua de bou guisada al vi negre amb bolets 15.00€
Tradicional rabo de toro guisado con vino tinto y setas

Km0 Filet de bou amb salsa de formatge Blau d'Osona 22.00€
Solomillo de ternera con salsa de queso azul de Osona

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 al forn 16.50 €
Espalda de cordero de Ger al horno

Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells 15.00€
Magret de pato con salsa de frutos rojos

Cuixa d'ànec guisada amb peres 14.00€
Muslo de pato guisado con peras

Km0 Mandonguilles casolanes amb bolets variats 11.50€
Albóndigas caseras con setas

Perdiu roja guisada a l'estil de l'avia Nuria 16.50€
Perdiz roja estilo de la abuela Nuria

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

Km0 Amanida de perdiu roja amb escabetx suau de verdures 13.00€
Ensalada de perdiz con escabete suave de verduras

Km0 Tradicional pa de fetge a la brasa amb ceba confitada 12.00€
Tradicional pa de fetge a la brasa con cebolla confitada

Km0 Escudella barrejada amb mandonguilletes 6.00€
Escudella barejada con albondiguillas

Km0 Trinxat de Cerdanya amb rosta i botifarra negra de Llivia 9.10€
Trinxat de Cerdanya con rosta y butifarra negra

Km0 Els nostres cargols guisats com abans 16.50€
Nuestros caracoles guisados como antes

Km0 Pop a la brasa amb puré rústic de trumfes de Cerdanya i oli de pebre vermell 15.00€
Pulpo a la brasa con puré rústico de patatas de Cerdanya i pimentón

Km0 Peus de porc guisats amb Naps de Guils 16.50€
Pies de cerdo con nabos de Guils

Km0 Tiró guisat amb naps de Guils 18.00€
Pato guisado con nabos de Guils

Km0 Xai lletó de Ger rostit a baixa temperatura al forn 18.20
Cordero lechal asado a baja temperatura al horn

PEIX FRESC

TURBOT FRESC A LA PLANXA 15.50€

LLUÇ FRESC A LA PLANXA 12.30€

Km0 PA FET PER NOSALTRES AMB FARINA DEL MOLÍ DE BELLVER- FARINES POUS

Els nostres proveïdors /Nuestros proveedores

Albert Pons FORMATGES DE MERANGES- Jordi Pont TRUMFES DE CERDANYA-Formatgeria de Llívia IOGURTS I LÀCTICS- Carniceria Pons LLivia - VERDURES DE CASA- Eric Gras , mel de Cerdanya PIRIMEL- Carnisseria Bertran Xai de Cerdanya- Cal Guillemet FORMATGES SALLAGOUSE (ALTA CERDANYA). Cal peretó Guils NAPS DE CERDANYA-Pere Pujol Claveria FORMATGERIA MOLÍ DE GER- CAÇA Selgas Rives de Freser-Pous Moli de Bellver FARINA DE BLAT DE CERDANYA