

La Vaqueria

De 13 h a 16 h. Temporada de invierno
De 13 h a 15.30 h. Resto del año

PARA PICAR

Jamón 100% Ibérico D.O. Guijuelo y pan con tomate.....	34 €
Anchoas del Cantábrico (6 uds) y pan con tomate.....	18 €
Croquetas de pollo caseras (6 uds)	12 €
Terrina de foie gras con trufa, gelatina de Pedro Ximénez y Oporto	28 €
Ensaladilla Rusa de gambas.....	28 €

DE CUCHARA

Sopa de “galets” con albóndigas	12 €
Escudella barrejada, cocido catalán con pasta, verduras y carne de cerdo	18 €
Sopa tradicional de cebolla gratinada con huevo poché	16 €
Crema de calabaza con crujiente de jamón ibérico y semillas de calabaza	16 €
Estofado de mini habas con alcachofas, vieira ahumada y butifarra negra	30 €

ENTRANTES FRÍOS

Ensalada de Mar y Montaña con verduras, setas, jamón ibérico y langostinos ...	26 €
Tomates de temporada con ventresca, cebolleta y mayonesa de albahaca	28 €
Ensalada de queso de cabra, tomate y aguacate, jugo de albahaca y menta	20 €
Caballa con pan de algas, crema de sobrasada, anchoa y aceituna negra	24 €
Tartar de cigala y aguacate con cítricos, helado de albahaca y lima	32 €
Sablé de parmesano con lomo de Nebraska y verduras	30 €

ENTRANTES CALIENTES

Alcachofas salteadas con calamares, gambas y ajos tiernos	28 €
Calamarcitos salteados con crema de botifarra negra y puré de guisantes	28 €
Berenjena asada con calamarcitos	28 €
Gratinado de Camembert y patata con trufa	26 €
Huevos estrellados ecológicos de Andorra 1900 con patata, setas, jamón ibérico y trufa	30 €
Nuestro “trinxat” (patata y col salteadas) con panceta, butifarra blanca y negra	24 €

PASTAS

Canelón gigante de carne con trufa (ternera, pollo y cerdo)	26 €
Pappardelle (tallarines anchos) con crema de trufa, parmesano y trufa	28 €
Tallarines frescos con langostinos, boletus y espárragos verdes	28 €
Ñoquis de verduras con crema carbonara	22 €
Macarrones a la boloñesa gratinados	18 €

ARROCES

Arroz de montaña (mín. 2 pers. 20min)	24 €/P
Arroz meloso de bogavante y pescado (mín 2 pers. 20 min)	30 €/P

FONDUES

Fondue de carne de solomillo de buey, salsas variadas y patatas fritas (mín. 2 pers.)	32 €/P
Fondue de queso con embutidos ibéricos y ensalada verde (mín. 2 pers.)*	28 €/P

*75% Emmental, 10% Comté, 10% Tomme de Franche-Comté, 5% Beaufort

PESCADOS

Tataki de atún con mayonesa de ventresca y crema de pimientos del piquillo....	30 €
Lomo de bacalao a la plancha, gratinado con alioli suave y patata panadera	30 €
Merluza de palangre a la gallega con patatas baby	30 €

CARNES

Paletilla de cabrito deshuesada a baja temperatura con patata panadera	32 €
Tartar de buey con mayonesa de mostaza, rúcula y parmesano	24 €
Rabo de buey deshuesado y cortado al cuchillo con puré de patata	26 €
Hamburguesa de Wagyu sobre gratén de patata con escalope de foie gras	36 €
Lomo alto de Nebraska a la brasa con su jugo, mini patatas asadas y boletus ...	34 €
Solomillo de ciervo a la brasa con salsa de trufa, crema de cacao y pera	30 €
Liebre Royal con foie gras, trufa y cremoso de patata	28 €
Costilla de ternera desosada a baja temperatura con puré de apio-rábano	26 €

CARNES A LA BRASA

Solomillo de buey	34 €
Entrecot Angus de Nebraska	45 €
Chuleton de ternera Angus “Tomahawk” (1,2 kg)	85 €
Costillas de cordero	30 €

1 guarnición a escoger (carne brasa): *patatas fritas, verduras salteadas, gratén de patata o ensalada*

POSTRES

Surtido de quesos artesanales	16 €
Nuestra versión de Tiramisú	12 €
Tradicional crema catalana	10 €
Canelón de mango relleno de fruta de la pasión y su helado	12 €
Falso Ferrero Rocher de chocolate blanco relleno de mango y cítricos	14 €
Suflé de pistacho, canelón de vainilla y helado de coco (15min)	14 €
Coulant de chocolate negro, crema de chocolate blanco y helado de vainilla (15min) ...	14 €
Dúo de chocolate negro y mango con curry, helado de coco	12 €
Fondue de chocolate con fresas y plátano (mín. 2 pers)	14 €/P
Toffee de cacao con helado de café	12 €
Media luna de caramelo con su espuma, pera confitada y helado de turrón	14 €
Tatin de manzana con helado de vainilla	12 €
Pastel de limón desestructurado	14 €
Sorbete de Gin Tónic con frutos del bosque y sopa de menta	10 €
Surtido de frutas naturales	12 €

Toda la información recopilada en esta carta sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos ha sido suministrada por nuestros proveedores.

Así mismo, no nos hacemos responsables de las posibles contaminaciones cruzadas que pueda haber durante el proceso de manipulación en nuestro establecimiento.

Si padece algún tipo de alergia o intolerancia, le rogamos lo comunique a nuestro personal. Gracias.