

# 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 €
Chuletón 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 Tónico 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.**