

ELS ARROSSOS

· 21,50 € ·

ARRÒS DE MUNTANYA

(pollastre, conill, botifarra, trompetes i ceps)

Arroz de montaña

(pollo, conejo, butifarra, trompetes y setas)

· 19 € ·

ARRÒS DE VERDURA

(amb verdura de temporada)

Arroz de verdura a la brasa

(Con verdura de temporada)

· 21,50 € ·

ARRÒS DE DIUMENGE

(sípia, pollastre, secret de porc i salsitxa, rovellons i carreretes)

Arroz de domingo (sepia, pollo, secreto de cerdo, salchicha, níscales y carrerillas)

PIZZA I PASTA

PIZZA MARGARIDA · 18 €

Tomàquet, mozzarella, orenga i alfàbrega fresca / Tomato, mozzarella, orégano y albahaca fresca

PIZZA REINA · 18,50 €

Tomàquet, mozzarella, pernil i xampinyons / Tomato, mozzarella, jamón y champiñones

PIZZA MUNTANYESA · 19 €

Tomàquet, mozzarella, formatge de cabra, bacó, ceba i ruca fresca / Tomato, mozzarella, queso de cabra, bacon, cebolla y rúcula fresca

PIZZA LA COMA (40 ANIVERSARI) · 22,50 €

Crema de carabassó i espinacs, mozzarella, carreretes confitades, cuixa de xai, kumato i burratina / Crema de calabacín y espinacas, mozzarella, carrerillas confitadas, pierna de cordero, kumato y burratina

PIZZA D'ESCALIVADA AMB ANXOVES · 22 €

Tomàquet, mozzarella, albergínia, pebrot vermell, ceba tendra, salsa romesco, ruca fresca i anxova / Tomato, mozzarella, berenjena, pimiento rojo, cebolla tierna, salsa romesco, rúcula fresca y anchoa

CANELONS DE POLLASTRE ROSTIT AMB PRUNES I SALSABEIXAMEL · 19 €

Canelones de pollo asado con ciruelas y salsa bechamel

MACARRONS DE MUNTANYA, AMB COSTELLA I SALSITXA · 18 €

Macarrones de montaña, con costilla y salchicha

POSTRES

PASTÍS DE FORMATGE FET A CASA AMB « COULIS » DE FRUITS VERMELLS · 7 €

Tarta de queso casera con “coulis” de frutos rojos

BROWNIE DE XOCOLATA I NOUS, SEGUINT LA RECEPTE TRADICIONAL · 8 €

Brownie de chocolate y nueces, siguiendo la receta tradicional

GARGOUILLOU DE FRUITES DE TEMPORADA · 8 €

Gargouillou de frutas de temporada

TORTELL DE NATA AMB PINYONS · 7 €

Roscón de nata con piñones

PASSION PIE · 8 €

Crema de fruita de la passió, merenga i galeta
Crema de fruta de la pasión, merengue y galleta

MEL I MATÓ AMB FRUITS SECS · 9,50 €

Miel y mató con frutos secos

INFORMACIÓ D'AL·LÈRGENS I INTOLERÀNCIES.

Si tens alguna al·lèrgia o intolerància, comunica-ho al nostre equip!

INFORMACIÓN De ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS.

¡Si tienes alguna alergia o intolerancia, comunícalo a nuestro equipo!



RIZ / RICE DISHES

· 21,50 € ·

RIZ DE MONTAGNE

(Poulet, lapin, saucisse, trompettes et cèpes)

Mountain rice

(Chicken, rabbit, sausage, black trumpet and cep mushrooms)

· 19 € ·

RIZ AUX LÉGUMES

(Aux légumes de saison)

Vegetable Rice

(With seasonal vegetables)

· 21,50 € ·

RIZ DU DIMANCHE

(Sépia, poulet, secret de porc et saucisse, lactaires délicieux et cariolettes)

Sunday rice (cuttlefish, chicken, pork, sausage, saffron milkcap and fairy ring mushrooms)

PIZZA ET PÂTES

PIZZA MARGARITA · 18 €

Tomate, mozzarella, origan et basilic frais / Tomato, mozzarella, oregano and fresh basil

PIZZA REINA · 18,50 €

Tomate, mozzarella, jambon et champignons / Tomato, mozzarella, ham and mushrooms

PIZZA MUNTANYESA · 19 €

Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, bacon, oignon et roquette fraîche / Tomato, mozzarella, goat's cheese, bacon, onion and fresh rocket

PIZZA LA COMA (40 ANIVERSARI) · 22,50 €

Crème de courgettes et épinards, mozzarella, joues confites, épaule d'agneau, kumato et burratina
Creamed courgette and spinach, mozzarella, fairy mushroom confit, lamb leg, kumato and burratina cheese

PIZZA D'ESCALIVADA AMB ANXOVA · 22 €

Tomate, mozzarella, aubergine, poivron rouge, oignon nouveau, sauce romesco, rouquette et anchois
Tomato, mozzarella, eggplant, red pepper, tender onion, romesco sauce, fresh arugula and anchovy

CANNELLONI AU POULET RÔTI AUX PRUNES, SAUCE BÉCHAMEL · 19 €

Roast chicken and prune cannelloni in bechamel sauce

MACARONIS DE MONTAGNE, AVEC CÔTE ET SAUCISSE · 18 €

Mountain macaroni with sausage and rib

DESSERTS

CHEESECAKE MAISON AU COULIS DE FRUITS ROUGES · 7 €

Homemade cheesecake with red fruit sauce

BROWNIE AU CHOCOLAT ET NOIX, SELON LA RECETTE TRADITIONNELLE · 8 €

Traditional chocolate and walnut brownie

GARGOUILLOU AUX FRUITS DE SAISON · 8 €

Seasonal fruit medley

« TORTELL » (FEUILLETÉ) À LA CRÈME FOUETTÉE ET AUX PIGNONS · 7 €

Cream "Roscón" with pine nuts

PASSION PIE · 8 €

Crème aux fruits de la passion, meringue et biscuit
Passion fruit cream, meringue and biscuit

MEL I MATÓ (FROMAGE FRAIS ET MIEL) AUX FRUITS SECS · 9,50 €

Mató fresh cheese with honey and dried fruit

L'information relative à la présence d'allergènes et d'intolérances.

Available information regarding allergens and food intolerance.

