## APPETIZERS

| | | |
|---|---|---|
| Acorn-fed Iberian ham | PLATE 38 | TAPA 23 |
| Cantabrian anchovies | PLATE 22 | TAPA 14 |
| Coca bread with tomato | | 7 |
| Beluga caviar, 10 g, with buckwheat blinis and horseradish sour cream | | 52 |
| Oysters with beetroot and strawberry granita (2 pcs) | | 14 |
| Open omelette with seasonal mushrooms and black truffle | | 18 |
| Homemade croquettes (4 pcs) | | 10 |
| Grilled squid stuffed with foie gras mi-cuit, served with a mild seafood cream sauce | | 26 |
| Crispy sphere of Balfegó tuna tartare, avocado, and ponzu sauce (2 u) | | 16 |
| Assortment of aged cheeses | | 22 |

## STARTERS

| | |
|---|---|
| Seasonal salad with burrata, baby vegetables, apple, and beetroot with pomegranate vinaigrette | 18 |
| "Five Elements" salad: River trout in escabeche, carrot, avocado, quinoa, and organic eggs | 22 |
| Warm salad with Cal Batall goat cheese, duck ham, duck gizzards, walnuts, and apple | 18 |
| Roasted scallops with a light Iberian ham broth and crispy cured beef | 19 |
| Artichoke cream soup with *Cal Jordi* blood sausage, slow-cooked egg, and artichoke hearts | 17 |
| Braised octopus served with beetroot and lime gel | 22 |
| Roasted pumpkin gnocchi with its sauce, Parmesan cheese emulsion and its crunchy pumpkin seeds | 18 |
| Lobster lasagna with its own "bisque" | 29 |

## APH MUST-HAVES

| | |
|---|---|
| Dry-style rice with langoustines * (minimum 2 people) | 27 |
| Steak tartare prepared tableside | 38 |
| Traditional XL cannelloni with a parmesan crisp | 18 |
| Galician beef sirloin with foie gras and porcini mushroom sauce | 42 |
| Galician beef ribeye with Padrón peppers and fries (price per kg) | 85 |
| Market fish | *(market price)* |

** These dishes are prepared for a minimum of 2 guests. Price per person*

## MAIN COURSES

| | |
|---|---|
| Mountain-style rice with pork ribs, black pudding, and donja * (minimum 2 people) | 28 |
| Brothy "a bordo"-style noodles with red prawns, squid and mussels * (minimum 2 people) | 28 |
| Turbot with pil-pil sauce, confit leeks, and citrus | 42 |
| Coastal sea bass | 42 |
| Oven-roasted kid goat shoulder, sweet potato cream, and pickles | 41 |
| Roasted eggplant, Casa Raubert yogurt, mandarin, and pomegranate | 22 |
| Andorran chicken with foie gras, chanterelles, fondant potato and meat jus | 29 |
| Braised pork shank with green beans, crispy bacon and Périgord sauce | 27 |

** These dishes are prepared for a minimum of 2 guests. Price per person*

## DESSERTS

| | |
|---|---|
| *Le Coulant* | 12 |
| Moka, coffee cream and dark chocolate | 12 |
| Candied Beluga lentils, goat yogurt ice cream, marigold petals, and a crispy tuile | 12 |
| Apple, raisins, cider reduction, and crème anglaise | 12 |
| Seasonal citrus fruit, cardamom syrup, and yuzu cream | 10 |
| Homemade ice creams & sorbets (according to today's selection) | 10 |

Prices in € — IGI included

## PER PICAR

| | |
|---|---|
| Pernil ibèric d'aglà | PLAT 38 TAPA 23 |
| Anxoves del Cantàbric | PLAT 22 TAPA 14 |
| Pa de coca de vidre amb tomàquet | 7 |
| Caviar Beluga, 10 g, amb blinis de blat sarraí i crema agra de raifort | 52 |
| Ostres amb remolatxa i granissat de maduixes (2 u) | 14 |
| Truita oberta amb bolets de temporada i tòfona negra | 18 |
| Croquetes casolanes (4 u) | 10 |
| Calamar de costa a la planxa farcit de foie mi-cuit, crema suau de marisc | 26 |
| Esfera cruixent de tartar de tonyina Balfegó, alvocat i salsa ponzu (2 u) | 16 |
| Assortiment de formatges afinats | 22 |

## PER COMENÇAR

| | |
|---|---|
| Amanida de temporada amb burrata, mini verdures, poma i remolatxa amb vinagreta de magrana | 18 |
| Amanida dels cinc elements: truita de riu escabetxada, pastanaga, alvocat, quinoa i ous ecològics | 22 |
| Amanida tèbia de pernil i pedrers d'ànec, nous, poma i formatge de Cal Batall | 18 |
| Vieires rostides, acompanyades d'un brou suau de pernil ibèric i cecina cruixent | 19 |
| Crema de carxofes amb botifarra de Cal Jordi de Ransol, ou a baixa temperatura i cors de carxofa | 17 |
| Pop brasejat amb remolatxa i gel de llima | 22 |
| Gnocchis de carbassa rostida amb la seva salsa, emulsió de formatge Parmesa i les seves pipes cruixents | 18 |
| Lasanya de llamàntol amb la seva bisque | 29 |

## ELS IMPRESCINDIBLES DE L'APH

| | |
|---|---|
| Arròs sec d'escamarlans * (mínim 2 persones) | 27 |
| Steak tartar elaborat a la sala | 38 |
| Caneló tradicional XL amb cruixent de parmesà | 18 |
| Filet de vaca gallega amb foie poêlé i salsa de ceps | 42 |
| Mitjana de vaca gallega amb pebrots del Padró i patates fregides (preu per kg) | 85 |
| Peix de llotja | *(segons mercat)* |

** Aquests plats són per a un mínim de 2 comensals. Preu per persona*

## PER CONTINUAR

| | |
|---|---|
| Arròs de muntanya amb costella de porc, botifarra negra i donja * (mínim 2 persones) | 28 |
| Fideus caldosos estil "a bord" amb gamba vermella, calamar i musclos * (mínim 2 persones) | 28 |
| Turbot amb el seu pil-pil, porros confitats i cítrics | 42 |
| Llobarro de costa amb salsa "beurre blanc", bimis, pastanagues baby i ous de truita de riu | 42 |
| Albergínia rostida, iogurt de Casa Raubert, mandarina i magrana | 22 |
| Espatlla de cabrit rostida al forn, crema de moniato i encurtits | 41 |
| Pollastre d'Andorra amb foie, rossinyols i patata fondant amb salsa de carn de rostit | 29 |
| Melós de porc guisat amb mongetes verdes, cruixent de panxeta i salsa Périgord | 27 |

** Aquests plats són per a un mínim de 2 comensals. Preu per persona*

## POSTRES

| | |
|---|---|
| *Le Coulant* | 12 |
| Moka, crema de cafè i xocolata negrai crosisant | 12 |
| Llenties Beluga confitades, gelat de iogurt de cabra, pètals de tagetes i teula cruixent | 12 |
| *La Croustade* de poma, panses, reducció de sidra i crema anglesa | 12 |
| Fruita cítrica de temporada, xarop de cardamom i crema de yuzu | 10 |
| Gelats i sorbets casolans (segons la selecció del moment) | 10 |

Preus en € — IGI inclòs

## PARA PICAR

| | | |
|---|---|---|
| Jamón ibérico de bellota | PLATO 38 | TAPA 23 |
| Anchoas del Cantábrico | PLATO 22 | TAPA 14 |
| Pan de coca con tomate | | 7 |
| Caviar Beluga, 10 g, con blinis de trigo sarraceno y crema agria de rábano picante | | 52 |
| Ostras con remolacha y granizado de fresa (2 u) | | 14 |
| Tortilla abierta de setas de temporada y trufa | | 18 |
| Croquetas caseras (4 u) | | 10 |
| Calamar de costa a la plancha relleno de foie gras mi-cuit, con crema suave de marisco | | 26 |
| Esfera crujiente de tartar de atún Balfegó, aguacate y salsa ponzu (2 u) | | 16 |
| Surtido de quesos afinados | | 22 |

## PARA COMENZAR

| | |
|---|---|
| Ensalada de temporada con burrata, mini verduras, manzana y remolacha con vinagreta de granada | 18 |
| Ensalada de los cinco elementos: trucha de río en escabeche, zanahoria, aguacate, quinoa y huevos ecológicos | 22 |
| Ensalada tibia de jamón y mollejas de pato, nueces, manzana y queso de Cal Batall | 18 |
| Vieiras asadas, acompañadas de un caldo suave de jamón ibérico y cecina crujiente | 19 |
| Crema de alcachofas con morcilla de Cal Jordi, huevo a baja temperatura y corazones de alcachofa | 17 |
| Pulpo braseado acompañado de remolacha y gel de lima | 22 |
| Gnocchis de calabaza asada con su salsa, emulsión de queso Parmesano y sus pipas crujientes | 18 |
| Lasaña de bogavante con su propio con su bisque | 29 |

## LOS IMPRESCINDIBLES DEL APH

| | |
|---|---|
| Arroz seco de cigalas * (mínimo 2 personas) | 27 |
| Steak tartar elaborado en la sala | 38 |
| Canelón tradicional XL con crujiente de parmesano | 18 |
| Solomillo de vaca gallega con foie gras poêlé y salsa de boletus | 42 |
| Chuletón de vaca gallega con pimientos de Padrón y patatas fritas (precio por kg) | 85 |
| Pescado de lonja | *(según mercado)* |

** Estos platos se elaboran para un mínimo de 2 comensales. Precio por persona*

## PARA CONTINUAR

| | |
|---|---|
| Arroz de montaña con costilla de cerdo, morcilla negra y "donja" * (mínimo 2 personas) | 28 |
| Fideos caldosos al estilo "a bordo" con gamba roja, calamar y mejillones * (mínimo 2 personas) | 28 |
| Rodaballo con su pil-pil, puerros confitados y cítricos | 42 |
| Lubina de costa con salsa "beurre blanc", bimis, zanahorias baby y huevas de trucha de río | 42 |
| Paletilla de cabrito asada al horno, crema de boniato y encurtidos | 41 |
| Berenjena asada, yogur de Casa Raubert, mandarina y granada | 22 |
| Pollo de Andorra con foie gras, rebozuelos y patata fondant con salsa de carne | 29 |
| Meloso de cerdo guisado con judías verdes, crujiente de panceta y salsa Périgord | 27 |

** Estos platos se elaboran para un mínimo de 2 comensales. Precio por persona*

## POSTRES

| | |
|---|---|
| *Le Coulant* | 12 |
| Moka, crema de café y chocolate negro | 12 |
| Lentejas Beluga confitadas, helado de yogur de cabra, pétalos de tagetes y teja crujiente | 12 |
| Manzana, pasas, reducción de sidra y crema inglesa | 12 |
| Fruta cítrica de temporada, jarabe de cardamomo y crema de yuzu | 10 |
| Helados y sorbetes caseros (según la selección del momento) | 10 |

Precios en € — IGI incluido

## POUR GRIGNOTER

| | | |
|---|---|---|
| Jambon ibérique de bellota | ASSIETTE 38 | TAPA 23 |
| Anchois de Cantabrie | ASSIETTE 22 | TAPA 14 |
| Pain de coca croustillant à la tomate | | 7 |
| Caviar Beluga, 10 g, avec blinis de sarrasin et crème aigre au raifort | | 52 |
| Huîtres à la betterave et granité à la fraise (2 pièces) | | 14 |
| Omelette ouverte aux champignons de saison et à la truffe | | 18 |
| Croquettes maison (4 pièces) | | 10 |
| Calamar de côte grillé farci au foie gras mi-cuit, crème légère aux fruits de mer | | 26 |
| Sphère croustillante au tartare de thon Balfegó, avocat et sauce ponzu (2 u) | | 16 |
| Assortiment de fromages affinés | | 22 |

## ENTRÉES

| | |
|---|---|
| Salade de saison à la burrata, mini-légumes, pomme et betterave, vinaigrette à la grenade | 18 |
| Salade des cinq éléments : truite de rivière en escabèche, carotte, avocat, quinoa et œufs biologiques | 22 |
| Salade tiède au fromage de chèvre de Cal Batall, jambon de canard, gésiers de canard, noix et pomme | 18 |
| Saint-Jacques rôties, accompagnées d'un bouillon léger au jambon ibérique et de *« cecina » croustillante* | 19 |
| Velouté d'artichauts au boudin noir de Cal Jordi, œuf cuit à basse température et cœurs d'artichaut | 17 |
| Poulpe braisé accompagné de betterave et d'un gel au citron vert | 22 |
| Gnocchis de potiron rôti, avec leur sauce, d'une émulsion au parmesan et de graines croquantes | 18 |
| Lasagne de homard et sa bisque | 29 |

## LES INCONTOURNABLES DE L'APH

| | |
|---|---|
| Riz sec aux langoustines * (minimum 2 personnes) | 27 |
| Steak tartare préparé en salle | 38 |
| Cannelloni traditionnel XL avec croustillant au parmesan | 18 |
| Filet de bœuf de Galice avec foie gras poêlé et sauce aux cèpes | 42 |
| Côte de bœuf de Galice avec piments de Padrón et frites (prix au kg) | 85 |
| Poisson de la criée | *(selon arrivage)* |

** Ces plats sont préparés pour un minimum de 2 convives. Prix par personne*

## POUR SUIVRE

| | |
|---|---|
| Riz de montagne avec côtes de porc, boudin noir et « donja » * (minimum 2 personnes) | 28 |
| Vermicelles au bouillon façon « à bord » avec crevettes rouges, calamars et moules * (minimum 2 personnes) | 28 |
| Turbot au pil-pil, poireaux confits et agrumes | 42 |
| Bar | 42 |
| Épaule de chevreau rôtie au four, crème de patate douce et légumes marinés | 41 |
| Aubergine rôtie, yaourt Casa Raubert, mandarine et grenade | 22 |
| Poulet d'Andorre au foie gras, girolles, pomme de terre fondante et jus de viande | 29 |
| Jarret de porc braisé, haricots verts, croustillant de poitrine de porc et sauce Périgord | 27 |

** Ces plats sont préparés pour un minimum de 2 convives. Prix par personne*

## DESSERTS

| | |
|---|---|
| Le Coulant | 12 |
| Moka, crème au café et chocolat noir | 12 |
| Lentilles Beluga confites, glace au yaourt de chèvre, pétales d'œillet d'Inde et tuile croustillante | 12 |
| Pomme, raisins secs, réduction de cidre et crème anglaise | 12 |
| Agrumes de saison, sirop à la cardamome et crème au yuzu | 10 |
| Glaces et sorbets maison (selon la sélection du moment) | 10 |

Prix en € — IGI inclus