

# SCHIERBECK

RESTAURANT - LLAC PUIGCERDÀ

ESP

## Para empezar

---

Pan de cristal con tomate de colgar	3,75
Jamón ibérico de Guijuelo cortado a cuchillo	25,50
Tabla de embutidos de la Cerdaña	13,50
Croqueta de jamón <i>(unidad)</i>	2,75
<i>Coca de recapte</i> con sardina ahumada	11,50
Ensalada de col dulce con nueces de macadamia	12,50
Sopa de cebolla con tostada de queso del Urgel	12,50
Steak tartar sobre milhojas de patata trufada y picante	11,00
Alcachofas gratinadas con mató i queso urgèlia <i>(unidad)</i>	4,50
<i>Trinxat</i> de Cerdaña con col kale y medallón de foie gras <i>poêlé</i>	14,50
Tortilla vaga de espárragos, jamón ibérico y romesco	13,50

## Para acabar

---

Arroz con cigalas y calamarcitos <i>(25 min. preparación)</i>	22,50
Arroz de montaña con pollo de corral ecológico y alcachofas <i>(25 min. preparación)</i>	20,50
Fricandó de ternera con <i>cremalloles</i> y trufa	18,50
Solomillo de vaca vieja con espárragos y patatas	28,50
Chuletón de vaca frisona (1 Kg) madurado 40 días con guarnición	68,00
Bacalao con <i>cap i pota</i> , y espuma de garbanzos	23,50

## Para rematar

---

Milhojas de chocolate	6,50
Quesos del Pirineo con membrillo de tomate	7,00
Tarta fina de manzana con helado de vainilla	7,50
Mató con miel y romero	6,00
Fresones con nata	7,00
Yogur de Llivia con <i>crumble</i> y arándanos	6,50
Sorbetes y helados al gusto	6,00

\* En caso de intolerancia o alergia alimentaria, consulte a nuestro personal

