

Carta

Restaurant Puigsagordi

PER PICAR / PARA PICAR

- Les nostres croquetes de rostit **1,50€/unitat**
Nuestras croquetas de asado
- Calamars a la romana amb sal vikinga **10 €**
Calamares a la romana con sal vikinga
- Bunyols de bacallà fets a casa amb aire de mel **8 €**
Buñuelos de bacalao caseros con aire de miel
- Les nostres braves **5 €**
Nuestras Bravas
- Platet de pernil ibèric amb coca de vidre i tomàquet **16 €**
Platillo de jamón ibérico con "coca de vidre" y tomate



ENTRANTS FREDS / ENTRANTES FRÍOS

- Amanida de tomàquet raff i mozzarella amb oli de pesto **9,50 €**
Ensalada de tomate raff y mozzarella con aceite de pesto
- La nostra amanida mixta **8,50 €**
Nuestra ensalada mixta
- Carpaccio de vedella amb parmesà i salsa de mostassa verda **16 €**
Carpaccio de ternera con parmesano y salsa de mostaza verde



ENTRANTS CALENTS / ENTRANTES CALIENTES

- La crema de carxofes del xef amb ou a baixa temperatura, pernil i foie **10 €**
Crema de alcachofas del chef con huevo a baja temperatura, jamón y foie
- El trinxat de la Cerdanya estil "Osona" **12 €**
El "trinxat" de la Cerdanya al estilo "Osona"
- Graellada de verdures brassejades **10,50 €**
Parrillada de verduras braseadas




ARROSSOS / ARROCES

- L'arròs de muntanya ibèric **16,50 €**
El arroz de montaña ibérico
- La nostra opció vegana: Arròs integral amb verdures saltades i bolets **11€**
Nuestra opción vegana: Arroz integral con verduras salteadas y setas




IVA inclòs / IVA incluido

CARNS / CARNES

- "Chuletón" de vedella 1 kg (mín. 2 pers.) amb patata al caliu i verdures **29 €/persona**
Chuletón de ternera 1kg (mín. 2 personas) con patata al caliu y verduritas 
- Secret de porc ibèric "espectacular" amb patata caliu i verdures brassejades **16,5 €**
Secreto de cerdo ibérico "espectacular" con patata caliu y verduras braseadas
- Entrecot de vedella de primera amb parmentier trufada **21€**
Entrecot de ternera de primera amb parmentier trufada
- Steak tàrtar de vedella amb patates fregides i torraderes **17 €**
Steak tartaro de ternera con patatas fritas y tostaditas
- Botifarra de la comarca amb mongetes del ganxet i el seu toc especial **8,50 €**
Botifarra de la comarca con judías y su toque especial



PEIXOS /PESCADOS

- El nostre bacallà del dia **16 €**
Nuestro bacalao del día
- Salmó fresc amb verdures de temporada i olivada **19 €**
Salmón fresco con verduritas de temporada y olivada
- **La nostra opció vegana:** Seitan a la planxa amb verdures i bolets **13€**
Nuestra opción vegana: Seitán a la parrilla con verduritas y setas 



LES POSTRES / POSTRES

- Els nostres sorbets artesans (coco, fruita de la passió) **5,50 €**
Nuestros sorbetes artesanos (coco, fruta de la pasión)
- Mosaic de fruita fresca tallada al moment **5 €**
Mosaico de fruta fresca cortada al momento
- El clàssic músic amb el seu moscatell **6 €**
El clásico "músic" con su moscatel
- Crema Catalana cremada **5 €**
Crema Catalana quemada
- **La rebosteria del Montanyà** **5,50 €**
La repostería del Montanyà



PELS MÉS PETITS / PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

- Pasta a la bolonyesa o tomàquet amb formatge rallat **7 €**
Pasta a la boloñesa o tomate con queso rallado
- Escalopa de pollastre arrebossada amb patates fregides casolanes **8 €**
Escalopa de pollo rebozada con patatas fritas caseras



Suggeriment del xef / Sugerencia del chef

IVA inclòs / IVA incluido