

SCHIERBECK

RESTAURANT - LLAC PUIGCERDÀ

Per començar

Pa de vidre amb tomàquet de penjar	3,75
Pernil ibèric de Guijuelo tallat a ganivet	25,50
Taula d'embotits de la Cerdanya	13,50
Croquetes de pernil ibèric <i>(unitat)</i>	2,75
Coca de recapte amb sardina fumada	11,50
Amanida de col dolça amb nous de macadàmia	12,50
Sopa de favetes amb gambes	12,50
Steak tartar sobre milfulls de patata trufada i picants	11,00
Carxofes gratinades amb mato i formatge urgèlia <i>(unitat)</i>	4,50
Truita vaga d'esparracs, pernil ibèric i romesco	13,50

Per acabar

Arròs de gamba vermella <i>(25 min. preparació)</i>	22,50
Arròs de muntanya amb pollastre de corral i carxofes <i>(25 min. preparació)</i>	20,50
Mandonguilles guisades amb ceps	18,00
Fricandó de vedella amb cremalloles i tòfona	17,50
Tataki de vaca gallega (350 gr.) amb salsa chimichurri i patates	25,50
Filet de vaca vella amb espàrrecs i patates	28,50
Txuleto de vaca frisona (1 Kg) madurat 40 dies	65,00
Bacallà amb cap i pota, i escuma de cigrons	23,50

Per rematar

Milfulls de xocolata	6,50
Formatges del Pirineu amb codonyat de tomàquet	7,00
Tarta fina de poma amb gelat de vainilla	7,50
Mató amb mel i romaní	6,00
Maduixes amb nata	7,00
logurt de Llivia amb crumble i nabius	6,50
Sorbets i gelats al gust	6,00

* En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària, consulti al nostre personal

IVA inclòs | Preus en euros



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
Coca de recapte con sardina ahumada	11,50
Ensalada de col dulce con nueces de macadamia	12,50
Sopa de habitas y gambas	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
Tortilla vaga de espárragos, jamón ibérico y romesco	13,50

Para acabar

Arroz de gamba roja <i>(25 min. preparación)</i>	22,50
Arroz de montaña con pollo de corral ecológico y alcachofas <i>(25 min. preparación)</i>	20,50
Albóndigas guisadas con ceps	18,00
Fricandó de ternera con cremalloses y trufa	17,50
Tataki de vaca gallega (350 gr) con chimichurri y patatas	25,50
Solomillo de vaca vieja con espárragos y patatas	28,50
Chuletón de vaca frisona (1 Kg) madurado 40 días con guarnición	65,00
Bacalao con cap i pota, 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 crumble y arándanos	6,50
Sorbetes y helados al gusto	6,00

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



SCHIERBECK

RESTAURANT - LLAC PUIGCERDÀ

FRA

Pour commencer

Pain à la tomate	3,75
Jambon Ibérique du <i>Guijuelo</i> coupé au couteau	25,50
Charcuteries de la Cerdagne	13,50
<i>Croquette</i> de jambon ibérique (unité)	2,75
<i>Coca de recapte</i> avec sardine fumée	11,50
Salade de chou doux aux noix de macadamia	12,50
Soupe aux fèves et crevettes	12,50
Steak tartare avec millefeuille de pommes de terre truffés et épicés	11,00
Artichauts gratinés au <i>mató</i> et fromage <i>urgèlia</i> (unité)	4,50
Omelette vague aux asperges, jambon ibérique et sauce <i>romesco</i>	13,50

Pour terminer

Riz aux crevettes rouges (25 min. préparation)	22,50
Riz de montagne au poulet bio et artichauts (25 min. préparation)	20,50
Boules de picolat aux cèpes	18,00
Paleron de veau aux cremalloles et truffe	17,50
Tataki de boeuf galicien (350 gr) avec <i>chimichurri</i> et frites	25,50
Filet de bœuf vieilli aux asperges et frites	28,50
Entrecôte de Frisonne grillée (1 Kg) maturée 40 jours	65,00
Cabillaud avec <i>cap i pota</i> , et écume de pois chiches	23,50

Le dernier

Millefeuille de chocolat	6,50
Fromages des Pyrénées à la pâte de tomate	7,00
Fine tarte aux pommes avec glace à la vanille	7,50
<i>Mató</i> au miel et au romarin	6,00
Des fraises à la crème	7,00
Yaourt de Llivia avec crumble et myrtilles	6,50
Glaces et sorbets	6,00

* En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez consulter avec notre personnel



SCHIERBECK

RESTAURANT - LLAC PUIGCERDÀ

ING

To Start

Glass-bread with rubbed tomato	3,75
Acorn-fed <i>jamón ibérico</i> from <i>Guijuelo</i> knife-cut	25,50
Charcutier assortment from <i>la Cerdaña</i>	13,50
<i>Iberian jamón</i> croquette (unit)	2,75
Coca de <i>recapte</i> with smoked sardine	11,50
Sweet coleslaw salad with Macadamia nuts	12,50
Broad bean and prawn soup	12,50
Steak tartar over truffled potato millefeuille and spicy	11,00
Artichokes au gratin with <i>mató</i> and <i>urgèlia</i> cheese (unit)	4,50
Vague omelet with asparagus, <i>jamón ibérico</i> and romesco sauce	13,50

To Finish

Red prawns rice (25 min. preparation)	22,50
Mountain rice with bio chicken and artichokes (25 min. preparation)	20,50
Stewed meatballs with ceps	18,00
<i>Fricandó</i> veal with <i>cremalloles</i> mushrooms and truffle	17,50
Galician beef tataki (350 gr) with chimichurri and French fries	25,50
Aged beef tenderloin with asparagus and potatoes	28,50
Grilled Friesian ribeye steak (1 Kg) matured 40 days	65,00
Cod with <i>cap i pota</i> , and with chickpea foam	23,50

To better finish

Chocolate millefeuille	6,50
Pyrenees cheeses with tomatoes quince	7,00
Thin apple pie with vanilla ice-cream	7,50
<i>Mató</i> with honey and rosemary	6,00
Strawberries with cream	7,00
Yogurt from <i>Llivia</i> with crumble and blueberries	6,50
Sorbets and ice-creams	6,00

* In the event of food intolerance or allergy, please refer our staff

VAT included | Prices in euros

