



HOTEL L'AÜT

MENÚ HIVERN

SUGGERIMENTS / SUGERENCIAS

Pa de vidre amb tomàquet (supl +2,5€)
Pan de cristal con tomate

Roll d'steak tartar de vedella ecològica de Ca d'Alguaira (supl+7)
Roll de steak tartar de ternera ecològica de Casa Alguaira

Carpaccio de vedella ecològica de Ca d'Alguaira amb gelat de formatge Idiazabal (supl+ 6€)

Carpaccio de ternera ecològica de casa Alguaira con helado de queso Idiazabal

Melós de vedella amb parmentier i bolets (supl +3€)
Carrillera de ternera con parmentier y setas

Entrecot ecològic (400gr) de Ca d'Alguaira (supl +15€)
Entrecot ecológico (400gr) de Casa Alguaira

Filet de vedella ecològica (250 - 300gr) de Ca d'Alguaira amb salsa de ceps (supl+18€)
Filet de ternera ecològica (250 - 300gr) de Casa Alguaira con salsa de boletus

Mitjana de vedella ecològica (900gr -1000gr) de Ca d'Alguaira (supl +40€) (per encàrrec)
Chuletón de ternera ecològica (900gr - 1000gr) de Casa Alguaira (por encargo)

ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida de nous, pera, formatge de cabra i vinegreta de mel
Ensalada de nueces, pera, queso de cabra y aliño de miel

Amanida tèbia d'escarola, bolets, gules i crostons
Ensalada tibia de escarola, setas, gulas y picatostes

Escudella de Ca d'Alguaira
Escudella de Casa Alguaira

Sopa de ceba
Sopa de cebolla

Crema de carbassa amb encenalls de parmesà, virutes de trufa negra, oli truffat i crostons
Crema de calabaza con lascas de parmesano, virutas de trufa negra, aceite truffado y picatostes

Pasta amb salsa bolonyesa
Pasta con salsa boloñesa

Parpabelle amb salsa tartufo, cansalada a baixa tª i parmesa (supl+3)
Parpabelle con salsa tartufo, panceta a baja tª y parmesano

Cargols del dia (supl+5€)
Caracoles del día

Brandada de bacallà amb bouquet de mezclum i mangrana
Brandada de bacalao con bouquet de mezclum y granada

Tataki de tongina amb alioli de wasabi, verdures i sèsam (supl+ 6€)
Tataki de atún con "alioli" de wasabi, verduritas y sésamo

Preu menú: 18€

IVA INCLÓS/ IVA INCLUIDO

(No es pot compartir menú / no se puede compartir menú)
Pots consultar el preu dels plats individuals / puedes consultar el precio de los platos individuales

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES

Costella de porc a baixa Tª amb salsa teriyaki
Costilla de cerdo a baja Tª con salsa teriyaki

Bistec de vedella ecològica de Ca d'Alguaira
Bistec de ternera ecológica de Casa Alguaira

Xai de la Ribagorça a la graella
Cordero de la Ribagorza a la parrilla

Pollastre a l'estil de padrina Consuelo
Pollo al estilo de "padrina" Consuelo

Vedella ecològica de Ca d'Alguaira guisada
Ternera ecológica de Casa Alguaira guisada

Peus de porc a la brasa o guisats
Manitas de cerdo a la brasa o guisadas

Hamburguesa de vedella ecològica de Ca d'Alguaira, enciam, tomata i formatge (pa rústic+2€)

Hamburguesa de ternera ecològica de Casa Alguaira, ensalada, tomata y queso (pan rústico +2€)

Conill a baixa Tª acabat al forn amb salsa romaní, mel i puré de boniato

Conejo a baja Tª terminado al horno con salsa de romero y miel y puré de moniato

Hamburguesa vegetal (pa rústic vegà +2€)
Hamburguesa vegetal (pan rústico vegano +2€)

Bacallà amb salsa d'espínacs, panses i pinyons (supl+3€)
Bacalao con salsa de espinacas, pasas y piñones

Salmó amb sèsam, salsa de soja i mel amb verdures saltejades (supl+4€)
Salmón con sésamo, salsa de soja y miel con verduritas salteadas

Pop a la graella amb parmentier i oli de pebre de la Vera (supl+6€)

Pulpo a la parrilla con parmentier y aceite de pimentón de la Vera

- | | |
|-------------------|----------------------------|
| Cereal / Cereal | Mostassa / Mostaza |
| Làctics / Lácteos | Ou / Huevo |
| Soja / Soja | Fruits secs / Frutos secos |
| Sèsam / Sésamo | Mollusc / Molusco |



POSTRES

Amanida de fruites de temporada
Ensalada de frutas de temporada

Gelat de torró amb crema catalana
Helado de turrón con crema catalana

Braç de gitano de nata
Brazo de gitano de nata

Taten de poma amb gelat de canyella (supl+3€)
Tatin de manzana con helado de canela (tarda 15 min.)

Tiramisú a l'estil de Ca d'Alguaira
Tiramisu al estilo de Casa Alguaira

Brownie de xocolata i nous amb salsa toffe calenta i gelat de vainilla (supl+2€)

Brownie de chocolate y nueces con salsa toffe caliente y helado de vainilla

Banoffe al nostre estil (postre d'origen anglès)
Banoffe a nuestro estilo (postre de origen inglés)

Pastís de formatge Serrat de Taüll i fruits vermells

Pastel de queso "Serrat de Taüll" y frutos rojos

"Calzone" de xocolata (supl +2)

"Calzone" de chocolate (2pax) (tarda 15 min.)

