

THE BLACKPINE

ANDORRA

PARA PICAR

Crema de verduras del día con picatostes* (G-L)	12,00€
Ensalada de tomate, burrata trufada y albahaca* (L) 	15,00€
Hummus de boniato con pipas de calabaza y hojas tiernas* (G-L)	12,00€
Tabla de embutidos "Cal Jordi" con pan de coca "Cal Mossén" con tomate de colgar (G) 	19,00€
Tabla de quesos locales con frutos secos y membrillo (L-F) 	21,00€
Croquetas melosas de boletus con mayonesa trufada (G-L-H)	12,00€
Croquetas de gamba roja con salsa romesco (P-L-G-H-F)	12,00€
Mejillones en escabeche "La Brujula" 12/16 piezas con tostadas provenzales (M-G) 	13,00€
Ventresca de atún claro "La Brujula" con tostadas provenzales (P-G) 	13,00€

PRINCIPALES

Berenjena escalivada, tomates confitados y emulsión de arce* (L) 	14,00€
Focaccia con salmón ahumado "Carpier", pepinos en agridulce y nata acida (S-P-G-L)	19,00€
Focaccia con stracciatella de burrata, anchoas "El Xillu", cherrys confitados, rúcula y avellanas tostadas (L-P-G-F)	18,00€
Coca de roast beef con alcachofas confitadas, pesto rojo y láminas de parmesano (G-L-F)	20,00€
Solomillo de vaca con trinxat de berza y panceta curada (S)  	24,00€
Merluza asada con mousse de remolacha y setas (P-F- Ses)  	22,00€

POSTRES

Ensalada de fruta de temporada con hierbabuena y piel de naranja*  	8,00€
Carpaccio de piña asada con miel y pipas de calabaza* (F)  	8,00€
Ceviche de frutas del bosque con limon y mascarpone* (L) 	8,00€
Ensalada crujiente de manzana con apio, nueces y yogurt* (L-F) 	8,00€
Fondue de chocolate suprema (L-G-H-F)	8,00€
Tronco de almendras con crujiente de galleta y canela (G-L-H-F)	8,00€

**Opciones saludables basadas en los principios de la Certificación WELL*

G = Glúten	C = Crustaceos
L = Lácteos	Cac = Cacahuetes
S = Sulfitos	So = Soja
H = Huevos	A = Apio
P = Pescado	M = Mostaza
F = Frutos secos	Ses = Sésamo
M = Moluscos	Al = Altramuces

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD™