



CARTA

Entrants:

- Amanida verda 11 €
 - Amanida Tirol (nous i formatge feta) 13 €
 - Amanida amb formatge de cabra (mix de fruits secs) 14,50 €
 - Torrada amb escalivada i anxoves 13 €
 - Cargols amb salsa picants 15 €
 - Canelons de llamàntol amb salsa de trompetes de la mort 19,50 €
 - Canelons d'ànec amb foie 18,50 €
 - Canelons d'espínacs amb nous 14 €
 - Consomé 9 €
 - Carpaccio de Vedella d'Angus 14,50 €
 - Trinxat de Cerdanya amb botifarra de perol 14 €
 - Pasta al gust 12 €
 - Espaguetis
 - Macarrons
 - Tortel·linis (farcits de carn)
- Salsa a Escollir: salsa Bolonyesa / Salsa Pesto / Salsa Carbonara / Salsa tomàquet

Carn a la brasa:

- Entrecot a la brasa 22 €
- Filet de vedella de Girona 25,50 €
- Filet de vedella amb foie 29,50 €
- "Chuletón" de vedella de Girona (1kg) 50 €
- Botifarra de Bellver de Cerdanya 13 €
- Xai a la brasa 21 €
- Peus de porc al cava 15 €
- Bistec a la planxa 12,50 €
- Pluma ibèrica 21 €
- Hamburguesa Vegetariana  12 €
- Presa ibèrica (preu segons el pes) 78 € / kilo

Suggeriments:

- Hamburguesa 100% de vedella de Girona (200 gr) 14,50 €

--- Escull els teus complements ---

Suplement Formatge 0,90 €

Suplement Ceba caramel·litzada 0,90 €

Suplement Bacó 1,00 €

Suplement Escalivada 1,50 €

- Hamburguesa 100% de vedella de Girona amb foie 18,50 €
- Suprema de bacallà al forn 19 €
- Llom de tonyina vermella 23 €
- Ous El Tirol , ous poché amb pernil ,patata al forn i ceba 14,50 €
- Arròs de muntanya (25 minuts/ min 2 pax) 22,50 €

Mínim per a 2 persones. Preu per persona.

Menú RACLETTE - El Tirol (mínim 2 persones)

30 € per persona→ primer + segon + postres

Primers a escollir: Amanida Tirol o Torrada amb escalivada i anxoves

Segons: Raclette (inclou): Plat de formatge raclette i embotits, Patates, Cogombres i cebetes

Postres a escollir: Iogurt artesà de Cerdanya o Sorbet de llimona

**** Opció només raclette**(inclou): Plat de formatge raclette i embotits, Patates, Cogombres i cebetes **22 €** (sense postres)

Postres:

- Trufes de Xocolata artesanes (5 trufes) 7,00 €
- Iogurt artesà de Cerdanya 4,00 €
- Sorbet de llimona 4,50 €
- Sorbet de Limoncello 6,00 €
- Sorbet de fruits del bosc 6,00 €
- Sorbet de mango y fruita de la passió 6,00 €
- Mató de Cerdanya 4,50 €
- Flam de Mató 4,00 €
- Pastisset Sacher 6,00 €
- Tiramisú 7,00 €
- Gelats -corneto vainilla xocolata / lacasitos / ametllat 3,50 €
- Gelats – polo maduixa / polo llima llimona / danonino plàtan-maduixa 2,50 €
- Cheesecake 7,50 €



*** postre Solidari on destinem 1 € a l'associació ProGat-Cerdanya nº G-55136006



CARTA

Entrantes:

- Ensalada Verde 11 €
- Ensalada Tirol (nueces y queso feta) 13 €
- Ensalada con queso de Cabra (mix de frutos secos) 14,50 €
- Torrada con escalibada y anchoas 13 €
- Caracoles picantes 15 €
- Canelones bogavante con salsa de trompetas de la muerte 19,50 €
- Canelones de pato con Foie 18,50 €
- Canelones de espinacas con nueces 14 €
- Consomé 9 €
- Carpaccio de ternera de Angus 14,50 €
- Trinxat de Cerdanya con butifarra de perol 14 €
- Pasta al gusto 12 €

Espaguetis

Macarrones

Tortellinis (rellenos de carne)

Salsa a Elegir: Salsa Boloñesa / Salsa Pesto / Salsa Carbonara / Salsa tomate

Carne a la Brasa:

- Entrecot a la brasa 22 €
- Solomillo de ternera de Girona 25,50 €
- Solomillo de ternera con foie 29,50 €
- Chuletón de ternera de Girona (1kg) 50 €
- Butifarra de Bellver de Cerdanya 13 €
- Cordero a la brasa 21 €
- Pies de Cerdo al cava 15 €
- Bistec a la plancha 12,50 €
- Pluma Ibérica 21 €
- Hamburguesa Vegana  12 €
- Presa Ibérica (precio según peso) 78 € / kilo

Sugerencias:

- Hamburguesa 100% de ternera de Girona (200 gr) 14,50 €
--- *Escoge tus complementos ---*
Suplemento Queso 0,90 €
Suplemento Cebolla caramelizada 0,90 €
Suplemento Beicon 1,00 €
Suplemento Escalibada 1,50 €
 - Hamburguesa 100% de ternera de Girona con foie 18,50 €
 - Suprema de bacalao al horno 19 €
 - Lomo de atún rojo 23 €
 - Huevos El Tirol, huevos poché con jamón, patata al horno i cebolla 14,50 €
 - Arroz de montaña (25 minutos/ min 2 pax) 22,50 €
- Mínimo para 2 personas. Precio por persona.**

Menú RACLETTE - El Tirol (mínimo 2 personas)

30 € por persona → primero + segundo + postre

Primeros a escoger: Ensalada Tirol o Tostada con escalibada y anchoas

Segundos: Raclette(incluye): Plato de queso raclette y embutidos, Patatas y encurtidos de pepinillos y cebolletas

Postres a escoger: Yogurt artesano de La Cerdanya o Sorbete de limón

**** Opción solamente Raclette (incluye): Plato de queso raclette y embutidos, Patatas, Pepinillos y cebolletas 22 € (sin postre)**

Postres:

- Trufas de chocolate artesanas (5 trufas) 7,00 €
- Yogurt artesano de Cerdanya 4,00 €
- Sorbete de limón con cobertura de pistacho 4,50 €
- Sorbete de Limoncello 6,00 €
- Sorbete de Frutas del Bosque 6,00 €
- Sorbete de mango y fruta de la pasión 6,00 €
- Mató de Cerdanya 4,50 €
- Flan de Mató 4,00 €
- Tiramisú 7,00 €
- Helado -corneto vainilla chocolate / lacasitos / almendrado 3,50 €
- Helado – polo fresa / polo lima limón / danonino plátano y fresa 2,50 €
- Tarta Sacher 6,00 €
- Cheesecake *** 7,50 €

Postre solidario, destinamos 1 € a la asociación ProGat-Cerdanya nº G-55136006





À LA CARTE

Entrées:

- Salade Verte 11 €
 - Salade Tirol (noix et fromage feta) 13 €
 - Salade avec fromage de chèvre (mélange montagnard) 14,50 €
 - Toast avec «escalibada» et anchois 13 €
 - Escargot épicé 15 €
 - Cannelloni de homard à la sauce du trompettes de la mort 19,50 €
 - Cannelloni de canard et foie 18,50 €
 - Cannelloni d'épinards avec noix 14 €
 - Buillon 9 €
 - Carpaccio de Veau d'Angus 14,50 €
 - Trinxat de Cerdanya 14 €
 - Pâte au goût 12 €
- Spaghettis
Macaronis
Tortellinis
- Sauce Bolognaise / Sauce Pesto / Sauce Carbonare / Sauce tomate

Viande Grillée:

- Entrecôte à la braise 22 €
- Filet mignon de veau 25,50 €
- Filet mignon de veau Rossini 29,50 €
- Grand Côtelette de veau de Girona (1kg) 50 €
- Saucisse "Bellver de Cerdanya" 13 €
- Mouton à la braise 21 €
- Pieds de porc au cava 15 €
- Bifteck grillé 12,50 €
- Pluma ibérique 21 €
- Hamburger Végétarien  12 €
- Presa Ibérique (prix selon poids) 78 € / kilo

Suggestions:

- Hamburger 100% Veau de Girona (200 gr) 14,50 €

Suppl. Formage 0,90 €

Suppl. Oignon 0,90 €

Suppl. Bacon 1,00 €

Suppl. Escalivada 1,50 €

- Hamburger 100% Veau de Girona Rossini 18,50 €
 - Suprême de morue au four 19 €
 - Filet de Thon rouge 23 €
 - Œufs El Tirol avec jambon, pomme de terre et oignon 14,50 €
 - Riz de montagne (min. 2pax) 25 minutes 22,50 €
- (Prix par personne)*

MENU RACLETE - EL TIROL (2 personnes minimum)

30 € par personne → Entrée + Plat principal + Dessert

Entrée à choisir: Salade Tirol ou Toast avec escalibada et anchois

Plat principal: Raclette: Fromage, Charcuterie locale, Pommes de terre, Cornichons et oignons au vinaigre

Desserts (à choisir): Yaourt artisan de Cerdanya o Sorbet au citron

**** Option seulement Raclette :** Fromage, Charcuterie locale, Pommes de terre, Cornichons et oignons au vinaigre **22 €**

Desserts :

- Truffes au chocolat (5 truffes) 7,00 €
- Yaourt artisan de Cerdanya 4,00 €
- Sorbet au citron avec garniture de pistache 4,50 €
- Sorbet au Limoncello 6,00 €
- Sorbet du Fruits des Bois 6,00 €
- Sorbet du mango et passion fruit 6,00 €
- Glace -corneto vainilla chocolate / lacasitos / almendrado 3,50 €
- Glace – polo fresa / polo lima limón / danonino 2,50 €
- Mató de Cerdanya 4,50 €
- Tiramisú maison 7,00 €
- **Cheesecake maison 7,50 €

Dessert solidaire, nous allouons 1 € pour l'association ProGat-Cerdanya n° G-55136006



MEALS

Starters:

- | | |
|---|---------|
| - Green Salad | 11 € |
| - Tirol Salad (nuts and feta cheese) | 13 € |
| - Goat cheese Salad | 14,50 € |
| - Toast with "escalivada" and anchovies | 13 € |
| - Spicy snails | 15 € |
| - Lobster cannelloni with trumpets of death sauce | 19,50 € |
| - Duck and liver cannelloni | 18,50 € |
| - Spinach cannelloni with nuts | 14 € |
| - Soup (broth) | 9 € |
| - Veal Angus Carpaccio | 14,50 € |
| - Trinxat de Cerdanya | 14 € |
| - Pasta | 12 € |
| Spaghetitis | |
| Macaronis | |
| Tortellini | |
| Bolognaise Sauce / Pesto Sauce / Carbonare Sauce / Tomato Sauce | |

Grilled Meats:

- | | |
|--|-------------|
| - Grilled steak (<i>entrecot</i>) | 22 € |
| - Filet mignon (<i>solomillo</i>) | 25,50 € |
| - Filet mignon with duck liver (<i>solomillo con foie</i>) | 29,50 € |
| - T-bone Steak (<i>chuletón</i>) de ternera de Girona (1kg) | 50 € |
| - "Bellver de Cerdanya" Sausage (<i>butifarra</i>) | 13 € |
| - Grilled lamb (<i>cordero</i>) | 21 € |
| - Grilled Pig's feet with cava (<i>pies de cerdo</i>) | 15 € |
| - Grilled beefsteak (<i>bistec</i>) | 12,50 € |
| - Iberic Pluma | 21 € |
| - Iberic Presa (price according to weight) | 78 € / kilo |
| - Vegetarian Burguer  | 12 € |

Suggestions:

- Hamburger 100% Girona Veal meat 14,50 €
Suppl. Cheese 0,90 €
Suppl. Onion 0,90 €
Suppl. Bacon 1,00 €
Suppl. Escalibada 1,50 €
 - Hamburger 100% Girona Veal meat with liver 18,50 €
 - Baked cod fish supreme 19 €
 - Red Tuna beef 23 €
 - El Tirol eggs with cured ham, baked potato and onion 14,50 €
 - Mountain rice (min. 2pax) 25 minutes 22,50 €
- Price per person

MENU RACLETE -- EL TIROL (at least 2 persons)

30 € per person → 1º course + 2ºcourse + dessert

First course to choose: Tirol Salad or Toast with escalivada and anchovies

Second course: Raclette (included): Cheese, Local cured ham/sausage, Boiled potatoes, Gherkins and little onions with vinaigrette sauce

Desserts to choose: La Cerdanya Yogurt or Lemon Sorbet

**** Only Raclette** (included): Cheese, Local cured meats/sausage, Boiled potatoes, Gherkins and little onions with vinaigrette sauce **22 €**

Desserts:

- Artisans Chocolate truffles (5 truffle) 7,00 €
- La Cerdanya Yogurt 4,00 €
- Mató de Cerdanya 4,50 €
- Lemon Sorbet 4,50 €
- Limoncello Sorbet 6,00 €
- Red Fruits Sorbet 6,00 €
- Mango et passion fruit Sorbet 6,00 €
- Ice cream -corneto vainilla chocolate / lacasitos / almendrado 3,50 €
- Ice cream – polo fresa / polo lima llimón / danonino 2,50 €
- Tiramisú 7,00 €
- **Cheesecake 7,50 €



VINS

Negres

<i>Negre de la casa (Nox –pinord) / Copa</i>	13,00 € / 4,00 €
<i>Catar pinord (D.O Montsant)</i>	14,50 €
<i>Viña Pomal Criança D.O.Q Rioja</i>	24,00 €
<i>Clos Del Mas D.O priorat</i>	25,50 €
<i>Ramón Bilbao D.O.Q Rioja</i>	21,00 €
<i>Marqués de Riscal reserva D.O.Q Rioja</i>	39,00 €
<i>Legaris D.O.Q Ribera del Duero</i>	22,00 €
<i>El Pispa D.O Montsant</i>	23,00 €
<i>Chateldon D.O Penedes (cabernet sauvignon)</i>	19,50 €
<i>Pinord +7 D.O.Q Priorat</i>	35,00 €
<i>Hara- ORANGE WINE - D.O Penedes</i>	43,00 €

Blancs

<i>Blanc de la casa (Nox –pinord) / Copa</i>	13,00 € / 4,00 €
<i>Mireia D.O. Penedès</i>	18,00 €
<i>DNeu vi de la Cerdanya (llivins)</i>	26,00 €
<i>Palomo Cojo - Verdejo D.O Rueda</i>	17,50 €
<i>Paco y Lola – Albariño D.O Rías Baixas</i>	28,50 €
<i>Raimat Chardonay D.O Costers del Segre</i>	19,00 €

Rosats

<i>Rosat de la casa (Nox –pinord) / Copa</i>	13,00 € / 4,00 €
<i>Lambrusco</i>	13,00 €
<i>Torres de Casta D.O.Penedès</i>	14,00 €

CAVA

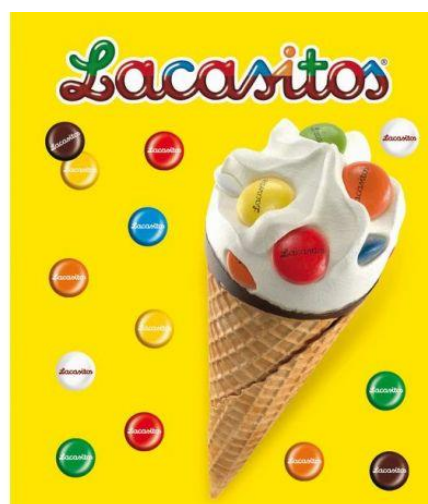
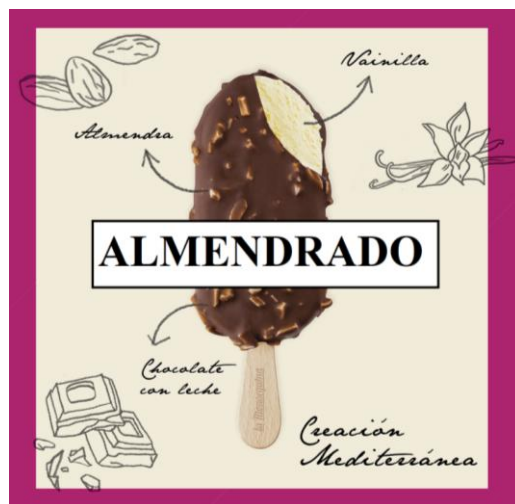
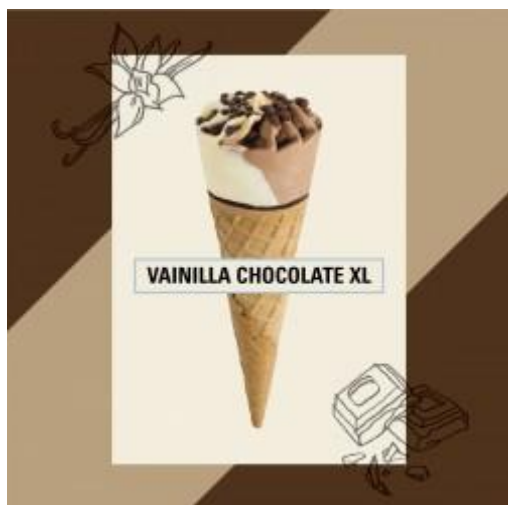
<i>Codorniu Prima Vides Brut</i>	15,00 €
<i>Agustí Torelló Mata Ubac Gran Reserva</i>	29,00 €
<i>Juvé & Camps Brut Nature Gran Reserva</i>	32,00 €
<i>Marrugat Brut Nature Gran Reserva</i>	25,00 €
<i>Anna de Codorniu Blanc de Blancs Brut</i>	27,00 €
<i>Roger de Flor Brut</i>	11,00 €
<i>Marrugat Brut Imperial</i>	17,00 €
<i>Marrugat Brut Rosé « Cava Rosado »</i>	16,00 €
<i>Raimat Chardonnay- Brut Nature Xarel·lo Ecológico</i>	26,00 €

Blanc DNEU 2022, Medalla de plata al “Concours Mondial du Sauvignon Blanc 2023”.

Complex i fresc aromàticament, amb notes de fruita exòtica (pomelo, mango i litxi). En Boca és golós, amb volum tot i ésser un vi totalment sec, gràcies al treball de battonage. Un vi persistent amb molt bona evolució en els anys gràcies a la seva acidesa natural.



Kalise
Menorquina



PUNTOS DE COCCIÓN DE LA CARNE

LOS GRADOS DE COCCIÓN EN LAS CARNES ROJAS MÁS HABITUALES SON:



➔ AZUL/BLEU/A LA INGLESA

Sellada por fuera y completamente roja por dentro - 46/52°C TI - 3 min de cocción



➔ POCO HECHO

Sellada por fuera y con un 75% de color rojo en el interior - 52/55°C TI - 6 min de cocción



➔ AL PUNTO/TERMINO MEDIO

Sellada por fuera y con un 50% de color rojo en el interior - 55/60°C TI - 7/8 min de cocción



➔ PUNTO PASADO/PUNTO +

Sellada por fuera y muestra un color rosaceo por dentro - 60/65°C TI - 9 min de cocción



➔ HECHO

De color marrón por fuera, escaso color rosa en el centro, bordeado de un ligero color marrón en el interior - 65/71°C TI - 10/11 min de cocción



➔ MUY HECHO/BIEN COCIDO

De color marrón grisáceo por fuera, 100% color marrón en el interior + de 71°C TI - + de 12 min de cocción

*No se recomienda el consumo de carnes rojas por debajo de 63°C según normativa alimentaria

**Temperatura Interior

WWW.GASTRONOMIA.COM

Café	1,65 €
Café amb llet	2,50 €
Tallat	1,85 €
Cigaló	3,00 €
Trifasic	3,10 €
Café americà	2,00 €
Got de Llet	1,70 €
Infusió (te,poleo-menta,til·la,camamilla,roibos,fruits vermells..)	2,50 €
Café amb gel	1,75 €
<i>Suplement beguda vegetal d'avena o soja (sup. 0,25€)</i>	
Refrescs	
Aigua Solan de Cabras 50 cl	2,10 €
La Casera 50 cl	2,50 €
Vichy	2,90 €
Coca-cola	2,90 €
Coca-cola 0	2,90 €
Coca-Cola sense cafeïna 0,0	2,90 €
Nestea	2,90 €
Bitter Kas	2,90 €
Tonica	2,90 €
Fanta Taronja	2,90 €
Fanta Llimona	2,90 €
Sprite	2,90 €
Aquarius Taronja	3,00 €
Aquarius Llimona	3,00 €
Trina Taronja	3,00 €
Monster	4,00 €
Suc Taronja	2,50 €
Suc Pinya	2,50 €
Suc Préssec	2,50 €
Suc Poma	2,50 €
Suc Tomàquet	2,50 €

CERVESES	
Cervesa Barril 25 cl	2,70 €
Cervesa Barril 50 cl	5,40 €
Clara Barril (Radler)	2,70 €
Coronita	3,50 €
Desperados	3,50 €
Amstel Oro	3,50 €
La Rubia 18/70	3,50 €
Ipa Montseny	4,00 €
Paulaner	5,40 €
Cervesa Llauna (Heineken) 33cl	2,80 €
Cervesa Llauna sense alcohol 0,0 Heineken	2,80 €
Cerveza Sin alcohol Amstel Oro Torrada 0,0	3,50 €

Daura Sense Gluten	3,80 €
--------------------	--------

Begudes	
Copa de vi (Pinord Nox D.O Penedès)	4,00 €
Copa de Cava	5,00 €
Copa Sangria	5,00 €
Martini Vermell / Blanc	4,50 €
Martini Blanc	4,50 €
Vermut El Bosc	5,00 €
Aperol	7,00 €
Campari	4,50 €
Ricard	4,50 €
Per picar....	
Olives farcides	2,50 €
Patates chips « Frits Ravich »	1,70 €
Escopinyes	9,00 €
Cloisses	5,00 €
Musclos escabetx	5,00 €
Sardinillas oli	9,00 €
Cacahuets	2,00 €
Ametlles	2,00 €
Fastucs	2,00 €
Coctel fruits secs sense closca	2,00 €
Dolços...	
kit-kat	2,00 €
Kinder Bueno	2,00 €

Licors	
Pacharan copa	5,00 €
Limonchelo	5,00 €
Ratafia	5,00 €
Moscatel	5,00 €
Orujo blanc	5,00 €
Orujos d'herbes	5,00 €
Baileys	5,00 €
Campari	5,00 €
Anís	5,00 €
Tequila	5,00 €
Didalet / Chupito	3,00 €
Combinats	
Beefeater	7,00 €
Seagram's	7,00 €
Bacardi	7,00 €
Cacique	7,00 €
Habana Club	7,00 €
Absolut	7,00 €

JB	7,00 €
Ballantines	7,00 €
Cutty Sark	7,00 €
Whisky	
Cardhu	14,00 €
Macallan	14,00 €
Anis	
Marie Brizard	
Anis del mono dulce	
Anis del mono Seco	