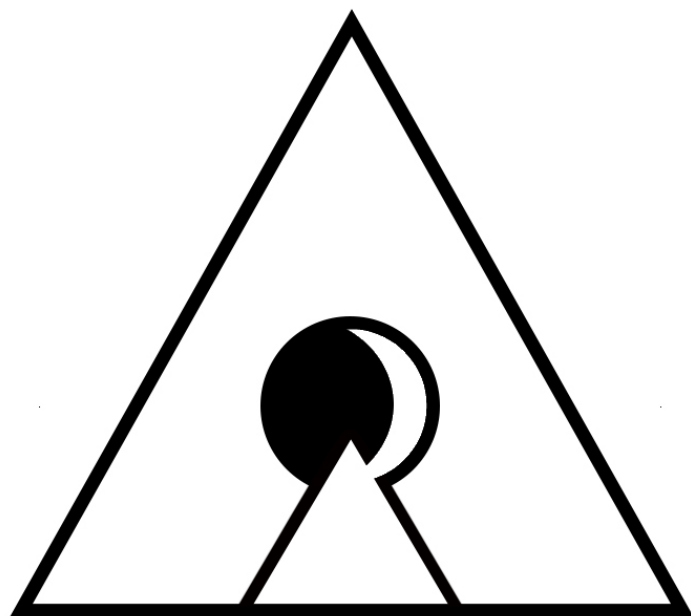




FONDA DELS PICS
restaurant & hostal

ENTRANTS

TOMAUQUET MONTEROSA CONFITAT 15

Burrata cremosa, oli d'alfàbrega i festucs torrats

ENSALADILLA RUSSA DE POP I FUMATS CARPIER 18

Piparra adobada i maionesa de gamba

TARTAR DE GAMBA 19

Sobre alvocat a la brasa i amaniment de tom yum

GASPATXO DE PINA 15

Gelat de coco i ametlla torrada

TORRADETA DE CONILL EN ESCABETX 14

Purè de pèsols tendres i ceba morada adobada

ALBERGINIA A LA BRASA 14

Mató artesà, anxova i reducció de salsa teriyaki

RAVIOLIS FETS DE CARBASSO 15

Farcits de formatge de cabra amb xerris confitats i pesto

VIEIRES A LA BRASA 24

Purè de coliflor, cruixent de papada trufada i brots de remolatxa

MUSCLOS A LA BRASA 15

Bouchot AOP Mont Saint-Michel

CARNS

ESPATLLA DE CABRIT AL FORN 25

Cuinada a baixa temperatura amb patata al caliu

CANELO DE POLLASTRE DE CORRAL AMB PRUNES 18

Salsa de formatge suau i làmines de parmesà

COSTELLA DE PORC IBERIC 22

Cuinada a baixa temperatura amb guarnició

CARNS PURA BRASA

XULETO DE VEDELLA BLACK ANGUS ECOLOGICA 60/kg

40 dies de maduració. Servida amb salses i guarnicions

T-BONE 65/kg

De vedella Angus. Servida amb salses i guarnicions

TACO DE WAGYU 30

De Miyazaki, amb xucrut fet a la casa i pebrots del piquillo

FILET DE VEDELLA 26

Ecòlogica i de proximitat amb guarnició

CONTINUUA...

...CONTINUA LA BRASA

PICANA BLACK ANGUS ECOLOGICA 26

30 dies de maduració. Servida amb guarnició

BROQUETES DE WAGYU-BLACK ANGUS 28

Amb verdures de temporada a la brasa

POLLASTRE COQUELETTE 18

amb patates fregides

PEIX

FISH & CHIPS "FONDA DELS PICS" 24

Salmó curat, xips de iuca i toc de curri vermell

CEVICHE DE CORVINA 25

Llet de tigre de préssec, ceba morada i cítrics

DEL MAR A LA BRASA

POTA DE POP A LA BRASA 26

Amb parmentier de patata

LLOM DE BACALLA A LA BRASA 25

Amb verdures saltades amb mantega i patata al caliu

VENTRESCA A LA BRASA 35

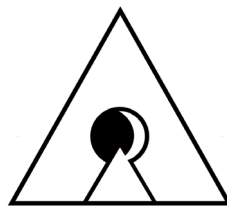
Amb salsa de julivert, tomàquet i ceba a la brasa

ARROSSOS

ARROS DE MONTANA 24

Xurrasco de vedella, salsitxa i rossinyols

ARROS DE VERDURES I BOLETS SILVESTRES 20



FONDA DELS PICS
restaurant & hotel

POSTRES

PASTIS DE FORMATGE DE MONTANA 7,50

PANNA COTTA 6,50

Infusionada amb te chai i préssec a la brasa

PASTIS HUMIT DE XOCOLATA 7,00

Amb nata muntada feta a la casa i fruita fresca

TASSA GELADA DE MASCARPONE FET A LA CASA 6,50

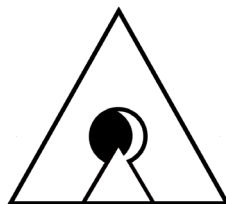
IOGURT FET A LA CASA 6,50

Amb coulis de fruits vermells

GELATS ARTESANS SANDRO DESII 6,50

IRISH COFEE 9,00

*en cas d'intoleràncies o al·lèrgies, si us plau informar el nostre personal de sala



FONDA DELS PICS
restaurant & hotel

IVA INCLÒS DEL 10%

PREUS EN EUROS