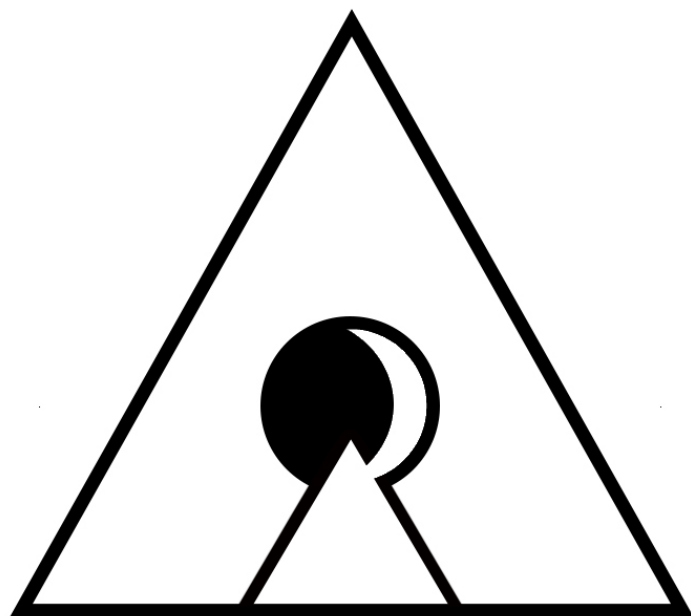




FONDA DELS PICS
restaurant & hostal

ENTRANTES

TOMATE MONTEROSA CONFITADO 15

Burrata cremosa, aceite de albahaca y pistacho tostado

ENSALADILLA RUSA DE PULPO Y AHUMADOS CARPIER 18

Piparra encurtida y mayonesa de gamba

TARTAR DE GAMBA 19

Sobre aguacate a la brasa y aliño de tom yum

GAZPACHO DE PINA 15

Helado de coco y almendra tostada

TOSTADITA DE CONEJO EN ESCABECHE 14

Puré de guisantes tiernos y cebollada morada encurtida

BERENJENA A LA BRASA 14

Mató artesano, anchoa y reducción de salsa teriyaki

RAVIOLIS HECHOS DE CALABACIN 15

Rellenos de queso de cabra con cherris confitados y pesto

VIEIRAS A LA BRASA 24

Puré de coliflor, crujiente de papada trufada y brotes de remolacha

MEJILLONES A LA BRASA 15

Bouchot AOP Mont Saint-Michel

CARNES

PALETILLA DE CABRITO 25

Cocinada a baja temperatura con patata al caliu

CANELON DE POLLO DE CORRAL CON CIRUELAS 18

Salsa de queso suave y láminas de parmesano

COSTILLA DE CERDO IBERICO 22

Cocinada a baja temperatura con guarnición

CARNES PURA BRASA

CHULETON DE TERNERA BLACK ANGUS ECOLOGICA 60/kg

40 días de maduración. Servida con salsas y guarnición

T-BONE 65/kg

De ternera Angus. Servida con salsas y guarnición

TACO DE WAGYU 30

De Miyazaki, con chuerut casero y pimienta del piquillo

SOLOMILLO DE TERNERA 26

Ecológica y de proximidad con su guarnición

CONTINUA...

...CONTINUA LA BRASA

PICANA BLACK ANGUS ECOLOGICA 26

30 días de maduración. Servido con guarnición

BROCHETAS DE WAGYU-BLACK ANGUS 28

Con verduras de temporada a la brasa

POLLO COQUELETTE 18

con patatas fritas

PESCADO

FISH & CHIPS "FONDA DELS PICS" 24

Salmon curado, chips de yuca y toque de curry rojo

CEVICHE DE CORVINA 25

Leche de tigre de melocotón, cebolla morada y cítricos

DEL MAR A LA BRASA

PATA DE PULPO A LA BRASA 26

Con parmentier de patata

LOMO DE BACALAO A LA BRASA 25

Con verduras salteadas en mantequilla y patata al caliu

VENTRESCA A LA BRASA 35

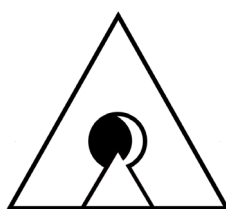
Con salsa de perejil, tomate y cebolla a la brasa

ARROCES

ARROZ DE MONTANA 24

Churrasco de ternera, salchicha y rossinyols

ARROZ DE VERDURAS Y SETAS SILVESTRES 20



FONDA DELS PICS
restaurant & hotel

POSTRES

PASTEL DE QUESO DE MONTANA 7,50

PANNA COTTA 6,50

Infusionada con té chai y melocotón a la brasa

TARTA HUMEDA DE CHOCOLATE 7,00

Con nata montada casera y fruta fresca

TAZA HELADA DE MASCARPONE CASERO 6,50

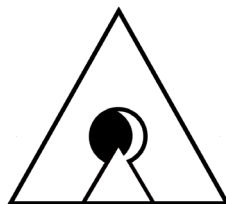
YOGUR HECHO EN LA CASA 6,50

Con coulis de frutos rojos

HELADOS ARTESANOS SANDRO DESII 6,50

IRISH COFEE 9,00

*en caso de intolerancias o alergias, por favor informar a nuestro personal de sala



FONDA DELS PICS
restaurant & hostel

IVA INCLUIDO DEL 10%

PRECIOS EN EUROS