




## 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 picants 15 €
  - Canelons de llamàntol amb salsa de trompetes de la mort 19,50 €
  - Canelons d'ànec amb foie 18,50 €
  - Canelons d'espinacs amb nous 14 €
  - Gaspatxo 9 €
  - Carpaccio de Vedella d'Angus 14,50 €
  - Trinxat de Cerdanya amb botifarra de perol 13 €
  - 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 21 €
- Filet de vedella de Girona 25,50 €
- Filet de vedella amb foie 29,50 €
- "Chuletón" de vedella de Girona (1kg) 45 €
- Botifarra de Bellver de Cerdanya 13 €
- Xai a la brasa 19,50 €
- 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 complementos ---

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 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 €
- 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 €
  - Gazpacho 9 €
  - Carpaccio de ternera de Angus 14,50 €
  - Trinxat de Cerdanya con butifarra de perol 13 €
  - Pasta al gusto 12 €
- Espaguetis  
Macarrones  
Tortellinis (reellenos de carne)
- Salsa a Elegir: Salsa Boloñesa / Salsa Pesto / Salsa Carbonara / Salsa tomate

### Carne a la Brasa:

- Entrecot a la brasa 21 €
- Solomillo de ternera de Girona 25,50 €
- Solomillo de ternera con foie 29,50 €
- Chuletón de ternera de Girona (1kg) 45 €
- Butifarra de Bellver de Cerdanya 13 €
- Cordero a la brasa 19,50 €
- 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 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 €
- Tiramisú 7,00 €
- Helado -corneto vainilla chocolate / lacasitos / almendrado 3,50 €
- Helado – polo fresa / polo lima limón / danonino plátano y fresa 2,50 €
- 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 €
  - Gazpacho 9 €
  - Carpaccio de Veau d'Angus 14,50 €
  - Trinxat de Cerdanya 13 €
  - Pâte au goût 12 €
- Spaghettis  
Macaronis  
Tortellinis
- Sauce Bolognaise / Sauce Pesto / Sauce Carbonare / Sauce tomate

### Viande Grillée:

- Entrecôte à la braise 21 €
- Filet mignon de veau 25,50 €
- Filet mignon de veau Rossini 29,50 €
- Grand Côtelette de veau de Girona (1kg) 45 €
- Saucisse "Bellver de Cerdanya" 13 €
- Mouton à la braise 19,50 €
- 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. Fromage 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 €
  - Gazpacho 9 €
  - Veal Angus Carpaccio 14,50 €
  - Trinxat de Cerdanya 13 €
  - Pasta 12 €
    - Spaghetts
    - Macaronis
    - Tortellini
- Bolognese Sauce / Pesto Sauce / Carbonare Sauce / Tomato Sauce

### Grilled Meats:

- Grilled steak (*entrecot*) 21 €
- Filet mignon (*solomillo*) 25,50 €
- Filet mignon with duck liver (*solomillo con foie*) 29,50 €
- T-bone Steak (*chuletón*) de ternera de Girona (1kg) 45 €
- “Bellver de Cerdanya” Sausage (*butifarra*) 13 €
- Grilled lamb (*cordero*) 19,50 €
- Grilled Pig’s feet with cava (*pies de cerdo*) 15 €
- Grilled beefsteak (*bistec*) 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 Pispá 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 €

## 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>	20,00 €
<i>Paco y Lola – Albariño D.O Rías Baixas</i>	25,00 €
<i>Raimat Chardonay D.O Costers del Segre</i>	19,00 €
<i>Viña Sol D.O Penedès</i>	14,00 €

## 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

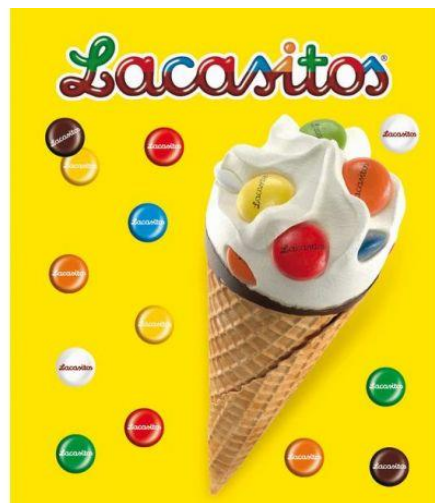
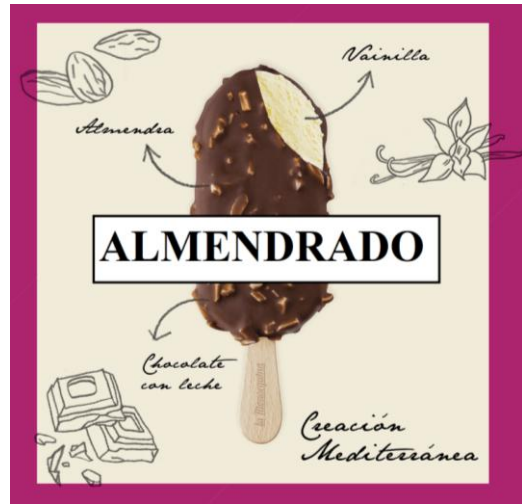
<i>Codorniu Prima Vides Brut</i>	15,00 €
<i>Agustí Torelló Mata Ubac Gran Reserva</i>	29,00 €
<i>Juvé &amp; Camps Brut Nature Gran Reserva</i>	32,00 €
<i>Marrugat Brut Nature Gran Reserva</i>	25,00 €
<i>Anna de Codorniu Blanc de Blancs Brut</i>	27,00 €
<i>Roger de Flor Brut</i>	11,00 €
<i>Marrugat Brut 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 rosáceo 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.GASTRONOMINO.COM](http://WWW.GASTRONOMINO.COM)

<b>Cafés</b>	
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>	
<b>Refrescs</b>	
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 €

<b>CERVESES</b>	
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 €

<b>Begudes</b>	
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 €
<b>Per picar...</b>	
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 €
<b>Dolços...</b>	
kit-kat	2,00 €
Kinder Bueno	2,00 €

<b>Licors</b>	
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 €
<b>Combinats</b>	
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 €
<b>Whisky</b>	
Cardhu	14,00 €
Macallan	14,00 €
<b>Anis</b>	
Marie Brizard	
Anis del mono dulce	
Anis del mono Seco	