

Restaurant

LES PARDINES

APERITIUS PER ANAR FENT BOCA/ APERITIVOS PARA ABRIR EL APETITO

Croquetes de la casa de pollastre rostit i pernil (2 unitats) <i>Croquetas de la casa de pollo asado y jamón (2 unidades)</i>	7.00€
Sobrassada tèbia amb bresca de meld'Andorra <i>Sobrasada tibia con panal de miel de Andorra</i>	19.00€
Coca de "Folgueroles" amb tomàquet <i>Coca de "Folgueroles" con tomate</i>	7.00€
Xurros cruixents amb la nostra brava casolana <i>Churros crujientes con nuestra brava casera</i>	9.00€

ENTRANTS PER COMENÇAR/ ENTRANTES PARA EMPEZAR

Amanida tèbia de piquillos farcits de brandada de bacallà <i>Ensalada tibia de piquillos rellenos de brandada de bacalao</i>	22.00€
"Origen": Carpaccio, steak tartar i moll de l'os a la brasa <i>"Origen" : Carpaccio, steak tartar y tuétano a la brasa</i>	36.00€
Calçots i carxofes en tempura, cruixent de patata i botifarra amb romesco <i>Calçots y alcachofas en tempura, sobre crujiente de patata y butifarra con romesco</i>	22.00€
Arrels: "cap i pota" feta a casa amb cigrons <i>Raíces: "Cap i Pota" caseros con garbanzos</i>	21.00€
Crema de carbassa amb vieires fumades i un toc de curri <i>Crema de calabaza con vieiras ahumadas y un toque de curry</i>	24.00€
"Minestra" de verdures d'alta muntanya (amb o sense cansalada) <i>"Menestra" de verduras de alta montaña (con o sin tocino)</i>	16.00€
El nostre caneló de rostit de les Pardines 1819 <i>Nuestro canelón de Les Pardines 1819</i>	24.00€

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al·lèrgens no dubti en consultar-nos



PLAT FORT PER ANAR ACABANT/ PLATO PRINCIPAL PARA IR TERMINANDO

Bœuf “bourguignon” amb verduretes <i>Bœuf “bourguignon” con verduritas</i>	29.00€
Filet “Wellington” de vaca amb duxelle de bolets (2 persones) <i>Filete “Wellington” de ternera con duxelle de setas (2 personas)</i>	92.00€
Arròs de muntanya de Les Pardines <i>Arroz de montaña de Les Pardines</i>	27.00€
Peus de porc cruixents amb cremós de patata i col a la brasa <i>Pies de cerdo con cremoso de patatas y col a la brasa</i>	24.00€
Truita salmonada del Pirineu a la brasa, escabetx de tomàquets i fruites <i>Trucha salmonada de los Pirineos a la brasa con escabeche de tomates y frutas.</i>	28.00€
Saltat de carxofes amb sepionets i terrina cruixent de porc <i>Salteado alcachofas de con chipirón y terrina crujiente de cerdo</i>	25.00€
El nostre pollastre de pagès al forn de llenya amb verdures(2 persones) <i>Nuestro pollo de payésal horno de leña con verduras(2 personas)</i>	68.00€

LA PART DOLÇA/ LA PARTE DULCE

Llet fregida sobre cremós de castanya i nous pecanes garrapinyades (15’) <i>Leche frita sobre cremoso de castaña y nueces pacanas caramelizadas(15’)</i>	10.00€
Flam de formatge amb tocs cítrics <i>Flan de queso con toques cítricos</i>	9.00€
Peres tèbies al vi amb núvol de crema anglesa i sorra d’ametlles (15’) <i>Peras tibias al vino con nube de crema inglesa y arena de almendras(15’)</i>	13.00€
Pastís de poma acabat de fer amb gelat de vainilla (30’) <i>Tartaleta de manzana recién hecha y helado de vainilla (30’)</i>	13.00€

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d’al·lèrgens no dubti en consultar-nos



VINS D'ANDORRA/ VINOS DE ANDORRA

ESCUMOSOS

CasusBelli Blanc de Noir 65.00€

PinotNoir. Borda Any de la Part

CasusBelli 80/20 65.00€

PinotNoir, chardonnay. Borda Any de la Part

VINS BLANCS

EscolRiesling 79.00€

Riesling. Borda Sabaté

Imagine 79.00€

Albarinyo, Viognier, Pinot gris. Casa Auvinyà

VINS NEGRES

Terra Negra – CasusBelli 79.00€

PinotNoir. Borda Any de la Part

Forapista 60.00€

Casa Auvinyà

El Torb 79.00€

Corvalin, Merlot, Syrah. Borda Sabaté

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al·lèrgens no dubti en consultar-nos



ESCUMOSOS

Kripta Franc Brut Reserva Macabeu, Xarel.lo Parellada AT MATA. DO Cava	39.00€
Llopart Integral Macabeu, Xarel.lo Parellada Llopart. DO Corpinat	49.00€
Torelló Corpinat Macabeu, Xarel.lo Chardonnay Finca Can Marti. DO Corpinat	53.00€
Rosa Cusine (rosat) Garnatxa tinta Parés Baltà. DO Cava	56.00€
Recaredo Intens (rosat) Monastrell, Garnatxa Recaredo. DO Corpinat	58.00€
Cremant BrutCuve Pinotnoir, Chardonnay Simonnet-Febure. AOC Burgogne	69.00€
BollingerSpecialCuve Chardonnay Bollinger. AOC Champagne	85.00€
Billecart- Salmon PinotNoir, PinotMeunier,Chardonnay AOC Champagne	85.00€
Taittinger BrutRéserve PinotNoir, PinotMeunier,Chardonnay Taittinger. AOC Champagne	85.00€

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al · lèrgens no dubti en consultar-nos



RoedererCollection 243	95.00€
Chardonnay, pinotnoir, pinotmeunier Luis Roederer. AOC Champagne	
BillecartSalmon – Le Rosé	95.00€
Pinotnoir, chardonnay, pinotmeunier AOC Champagne	
Taittinger Brut PrestigeRosé	95.00€
Pinotnoir, chardonnay, Taittinger. AOC Champagne	
BollingerPinotNoir	170.00€
Pinotnoir, chardonnay, Bollinger AOC Champagne	
Cristal	260.00€
Chardonnay, PinotNoir, Luis Roederer AOC Champagne	
Dom PérignonGrand Cru 2015	310.00€
Chardonnay, PinotNoir AOC Champagne	

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al·lèrgens no dubti en consultar-nos



VINS ROSATS/ VINOS ROSADOS

Barcolobo Tempranillo Finca Barcolobo. DO Castilla y León	34.00 €
Vi Si Garnatxa, merlot DO Empordà	35.00 €
Miraval Garnatxa ChâteauMiraval. AOC Côtes-de- Provence	39.00 €
By OTT Garnatxa negra, Cinsault, Syrah, Mourvèdre A.O.C. Côtes de Provence	44.00 €
GallicaLafage Garnatxa gris, garnatxa negra, macabeu Lafage. AOC Côtes-de- Roussillon	45.00 €
Jhana Merlot, Petit Verdot Castell d'Encus. DO Costers del Segre	55.00 €



VINS BLANCS/ VINOS BLANCOS

Blanc de Pacs Macabeu, Xarel·lo, Parellada D.O. Penedès	29.00 €
Eixaders Chardonnay L'Olivera Cooperativa. DO Costers del Segre	34.00 €
Carisma Gewürztraminer i Riesling Montant i Sell-Alt Urgell	34.00 €
Stelvio Malvasia, sauvignon Mazuela. DO Rioja	35.00 €
Satèl·lit Carinyena blanca Parés Baltà. DO Penedès	38.00 €
Cantallops Xarel·lo AT Roca. DO Penedès	39.00 €
Casanova Treixadura Pazo Casanova. DO Ribeiro	39.00€
Chablis Chablis Louis Jadot. AOC Bourgogne	42.00 €
Pazo das Bruixas Albariño Torres. DO RiasBaixas	44.00€
Dido Macabeu, garnatxa blanca, xarel·lo Universal. DO Montsant	45.00 €

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al·lèrgens no dubti en consultar-nos



Blanc D neu Sauvignon Blan LlivinsCerdanya	48.00 €
Mandolás Flumint Oremus tempos Vega Sicilia	49.00 €
El Observador Albariño y Godello D.O.RiasBaixas	49.00 €
Pouilly Fumé Sauvignon blanc Ladoucette. AOC Loire	52.00 €
Ekam Riesling, Albarinyo Castell d'Encus. DO Costers del Segre	54.00 €
Malcorta Verdejo Singular Javier Sanz. DO Rueda	55.00 €
Le Grande Cuvée Blanc Garnatxa gris, blanca, macabeu AOP. Côtes du Rousillon	55.00 €
Les Setilles - Bourgogne Chardonnay Olivier Leflaive. AOC Bourgogne	58.00 €
ChablisGrandRegnard Chablis Ladoucette. AOC Bourgogne	68.00 €
Baron de Ladoucette Sauvignon blanc Ladoucette. AOC Loire	130.00 €

VINS NEGRES/ VINOS TINTOS

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al · lèrgens no dubti en consultar-nos



Duas quintas Touriga Ramos Pinto. DO Douro	30.00 €
Celestia Organic Ull de Llebre, Syrah DO Costers del Segre	32.00 €
Flor de Vetus Tinta de Toro DO Toro	34.00 €
Château Bertiniere Merlot, Malbec Blaye, Côtes de Bordeaux	35.00 €
Petites Estones Garnatxa i Samsó Estones vins. DO Montsant	36.00 €
Ijalba. Vino ecológico Tempranillo, graciano, maturana tinta DO Rioja	36.00 €
Prim'a Tinta de Toro Cellers Sant Roman. DO Toro	38.00 €
Tan Natural Ecològic Garnatxa Negra DO Empordà	38.00 €
Min Syrah, cabernet sauvignon, carinyena, garnatxa Clos Berenguer. DOQ Priorat	39.00 €
Utreia Mencia Raúl Perez, D.O. Bierzo	39.00 €
Estones Gs Garnatxa, Samsó	39.00 €

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al·lèrgens no dubti en consultar-nos



DO Montsant

Arrocal Village 39.00 €

Tinto fino, garnacha y albillomayor
DO Ribera del Duero

Pagos de Anguix 882 39.00 €

Tempranillo
DO Ribera del Duero

Les Sorcieres du Clos de Fées 43.00 €

Cariñena, Garnacha, Syrah
HervéBizeul& Ass., AOC Côtes du Roussillon

Roca del Crit 45.00 €

Carinyena
DO Empordà

Carmelo Rodero 45.00 €

Tempranillo, cabernet sauvignon
BodegasRodero, DO Ribera del Duero

Château des Jacques 46.00 €

Gamay
Louis Jadot. AOC Morgon

Les Meysonniers 48.00 €

Syrah
M. Chapoutier. AOC CrozesHermitage

Le Vaucrain 48.00 €

Louis Sadot
Côte-de-NuitsVillages

Viñas de Gain 48.00 €

Tempranillo
Artadi, Alava

Purgatori 49.00 €

Carinyena, Garnatxa, Syrah
Torres Familia. DO Costers del Segre

Hisenda Miret 49.00 €

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al · lèrgens no dubti en consultar-nos



Garnatxa, vinyes velles
Parés Baltà. DO Penedès

Martinet bru 49.00 €

Syrah, carinyena, garnatxa, merlot, cabernet sauvignon
Mas Martinet. DOQ Priorat

Remelluri reserva 49.00 €

Mencía
BodegasRemelluri, DO Rioja

McManis Petite Syrah 49.00 €

Petite Syrah
DOCalifornia

Fincas de Ganuza reserva 55.00 €

Tempranillo, graciano
BodegasRemírez de Ganuza, DO Rioja

Izadi El Regalo Reserva 55.00 €

Tempranillo
Izadi. DO Rioja

Tr3smano 65.00 €

Tempranillo
Bodega Tr3smano. DO Ribera del Duero

Arzuaga Reserva 65.00 €

Tinto Fino, merlot, albillo
Arzuaga Navarro. DO Ribera del Duero

Macan clasico 66.00 €

Tempranillo
Benjamin de Rothschild&Vega Sicilia. DO Rioja

Thalarn 69.00 €

Syrah
Castell d'Encús. Costers del Segre

Mas La Plana 69.00 €

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al·lèrgens no dubti en consultar-nos



Cabernet Sauvignon
DO Penedès

18 RosasNegras 69.00 €

Tinta de Toro
DO Toro

Clos Abella 74.00 €

Carinyena, Garnatxa
Marco Abella. DOQ Priorat

Château de Ferrand 76.00 €

Cabernet franc, cabernet Sauvignon, merlot
Château de Ferrand. AOC Saint-Emilion

Château de Pez 78.00 €

Cabernet sauvignon, Merlot
La Salle Saint-Estèphe, AOC Saint-Estèphe

200 Monges 86.00 €

Tempranillo, graciano, garnacha
Vinícola Real. DO Rioja

RODA I Reserva 89.00 €

Tempranillo y Graciano
DO La Rioja

Pintia 95.00 €

Tinta de Toro
Toro

PSI 95.00 €

Tinto Fino
Pingus DO Ribera del duero

Château d'Issan Grand Cru classé 110.00 €

Cabernet Sauvignon, merlot
Châteaud'Issan. AOC Margaux

Clos de Ursules Beaune 115.00 €

Pinot noir
Louis Jadot. AOC Bourgogne

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al·lèrgens no dubti en consultar-nos



Château la Fleur Gazin	115.00 €
Cabernet franc, Merlot	
Jean-Pierre Moueix. AOC Pomerol	
Château Gloria	115.00 €
Cabernet franc, cabernet Sauvignon, merlot, petit verdot	
Chateau Gloria. AOC Saint Julien	
Les Griffons de Pichon Baron	120.00 €
Cabernet Sauvignon, merlot	
ChateauPichonBaron. AOC Pauillac	
Alión	139.00€
Tinto fino	
DO Ribera del Duero	
ChambolleMusigny	165.00 €
Pinot noir	
Louis Latour. AOC Bourgogne	
Valbuena 5º Año	195.00 €
Tinto Fino	
Vega Sicilia. DO Ribera del Duero	



MAGNUMS

La Floreus

69.00 €

Garnatxa Negra
DO Montsant

Embruix

75.00 €

Garnatxa, Syrah, Merlot, Cariñena, Cabernet Sauvignon
DO Priorat

Pruno

45.00 €

Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot
DO Ribera del Duero

Carmelo Roderó 2021

69.00 €

Tempranillo
DO Ribera del Duero

Remelluri

99.00 €

Mencia
DO Rioja

Fincas de Ganeza

110.00 €

Tempranillo, Graciano
DO Rioja

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al·lèrgens no dubti en consultar-nos



VINS DOLÇOS/ VINOS DULCES

Domaine de la Rectorie CuvéeThérèse Reig AOC Banyuls France	9.00€
Porto Ramos Pinto. LateBottledVintage Ramos Pinto. DO Porto	6.00€
Ratassia La Carmeta Andorra	6.00€
TokajiPajzos 5 puttonyosAszu Hongria 2016	14.00€
Etko,St.Nicholas Commandaria 2016,Chipre	8.00€
Petit Caligó DG Viticultors. Pontons. Alt Penedès	10.00€
Juan Gil Monastrell dulce. D.O.Jumilla	7.00€
Vi ranci clàssic Ortovins. DO Montsant	7.00€
Floc D gel Sauvignon Blanc Llivins Cerdanya	9.00 €

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al · lèrgens no dubti en consultar-nos



APERITIUS/ APERITIVOS

VERMUT PADRO BLANC (BRÀFIM)	6.00 €
VERMUT PADRO NEGRE (BRÀFIM)	6.00 €
VERMUT IZAGUIRRE RESERVA NEGRE (REUS)	6.00€
VERMUT IZAGUIRRE RESERVA BLANC (REUS)	6.00€
VERMUT PROFESSORE BIANCO (PIEMONTE)	6.00 €
VERMUT COCCHI ROSSO (ASTI)	6.00 €
MARTINI RISERVA RUBINO (TORINO)	6.00 €
MARTINI RSV AMBRATO (TORINO)	6.00 €
PASTIS HENRI BARDOUIN	5.00 €
PASTIS RICARD	5.00 €

COCKTAILS

MOJITO	12.00 €
MARGARITA	14.00 €
CAIPIRINHA	14.00 €
PINYA COLADA	14.00 €
MOSCOW MULE	14.00 €
JAMAICA MULE	14.00 €
St. GERMAIN SPRITZ	12.00 €
LES PARDINES SPRITZ	12.50 €
MOCKTAIL (0% Alcohol)	8.00 €

WHISKY

WHISKY CARDHU AMBER	8.00 €	MIXER
WHISKY DEWAR'S 12 ANYS	10.00 €	4.50€
WHISKY GLENFARCLAS 12 ANYS	12.00 €	
WHISKY MACALLAN QUEST	14.00 €	
WHISKY NIKKA TAKETSURU	11.00 €	
WHISKY ROBERT BURNS BLENDED	9.00 €	
WHISKY DEVERIN 10 ANYS	10.00 €	
WHISKY JACK DANIELS Nº 7	9.00 €	

VODKA

VODKA ABSOLUT	9.00 €	MIXER
VODKA BELUGA RACING	12.00 €	4.50€
VODKA GREY GOOSE ORIG.	12.00 €	
VODKA BELVEDERE	12.00 €	

IGI INCLOS

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al · lèrgens no dubti en consultar-nos



TEQUILA

TEQUILA PATRON REPOSADO	10.00 €
-------------------------	---------

GIN

GIN BOMBAY SAPPHIRE ENGLISH ESTATE	8.00 €	MIXER
GIN PUERTO INDIAS	10.00 €	4.50€
GIN BROCKMANS	12.00 €	
GIN CITADELLE	12.00 €	
GIN G'VINE FLORAISSON	13.00 €	
GIN HENDRIK'S	13.00 €	
GIN NORDES	12.00€	
GIN MONKEY 47	15.00 €	
GIN OXLEY	15.00 €	
GIN SEAGRAM'S	8.00 €	
GIN MARE	12.00€	

RON

RON ANGOSTURA 1919 (TRINIDAD TOBAGO)	12.00 €	MIXER
RON BACARDI 8 ANYS (PUERTO RICO)	10.00 €	4.50€
RON PASADOR G.RSV. (GUATEMALA)	15.00 €	
RON SANTA TERESA 1796 (VENEZUELA)	12.00 €	
RON SANTIAGO DE CUBA AÑEJO (CUBA)	8.00 €	
RON ZACAPA 23 ANYS (GUATEMALA)	12.00 €	

BRANDY

BRANDY PEINADO 20 ANYS (TOMELLOSO)	10.00 €
BRANDY XIMÉNEZ-SPÍNOLA (JEREZ DE LA FRONTERA). TRES MIL BOTELLAS.	18.00 €

ARMANYAC

ARMANYAC DOMAINE BARAILLON (GERS)	8.00 €
ARMANYAC DOMAINE D'AURENSAN 15 ANYS (CASSAIGNE)	10.00 €

COGNAC

COGNAC DROUET XO (SALLES D'ANGLES)	10.00 €
CALVADOS BOUTARD GRAND SOUTAGE	8.00 €

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al·lèrgens no dubti en consultar-nos



ALTRES DESTIL · LATS/ OTROS DESTILADOS	XUPITO	COPA
ORUJO BLANC PAZO SEÑORANS	3.00 €	6.00 €
ORUJO D'HERBES PAZO SEÑORANS	3.00 €	6.00 €
JAGGERMEISTER	3.00 €	6.00 €
KHURI MORA	3.00 €	6.00 €
KHURI ORANGE TRIPLE SEC	3.00 €	6.00 €
KHURI PECHE VIGNE	3.00 €	6.00 €
GRAPPA SARPA DE POLI	3.00 €	6.00 €
LIMONCELLO (BOTTERGA)	3.00 €	6.00 €
PACHARAN KANTXA	3.00 €	6.00 €
BAYLEYS	3.00 €	6.00 €

CERVESA/ CERVEZA

Estrella Damm	4.00 €
Turia	4.50 €
Voll Damm	4.50 €
Inedit Damm	5.00 €
Oceanbeer IPA	5.50 €
Leffe blonde	5.00 €
Corona	5.00 €
Free-Damm Torrada	4.50 €
Damm-Lemon	4.50 €
Refresc	3.95 €
Tònica FeverTree	4.50 €
San Pellegrino	4.00 €
Aigua km 0	2.50 €

CAFÈ I INFUSIONS/ CAFÉ Y INFUSIONES

Cafè espresso	2.00 €
Cafè doble espresso	2.50 €
Cafè americano	2.00 €
Capuccino	3.00 €
Latte	2.50 €
Tallat / Cortado	2.20 €
Cigaló / Carajillo	2.50 €
Te verd / Te verde	4.00 €
Menta Poleo	4.00 €
Roibos	4.00 €
Camamilla	4.00 €
Infusió Les Pardines – digestiva o relaxant / Infusión	4.00 €

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al · lèrgens no dubti en consultar-nos

