

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 mel d'Andorra <i>Sobrasada tibia con panal de miel de Andorra</i>	19.00€
"Gilda" a la nostra manera <i>"Gilda" a nuestra manera</i>	12.00€
Coca de Folgueroles amb tomàquet <i>Coca de Folgueroles con tomate</i>	7.00€

ENTRANTS PER COMENÇAR/ ENTRANTES PARA EMPEZAR

Sopa freda d'ametlla torrada amb carbassa agredolça i anguila fumada <i>Sopa fría de almendra tostada con calabaza agridulce y anguila ahumada</i>	18.00€
Ventresca de bacallà esqueixada, sobre brandada, tomàquets confitats i olivada <i>Ventresca de bacalao esqueixada, sobre brandada, tomates confitados y olivada</i>	24.00€
Albergínia escalivada al forn de llenya amb sobrassada i formatge Urgèlia <i>Berenjena escalivada al horno de leña con sobrasada y queso Urgèlia</i>	16.00€
Farcellet de col, verdures a la brasa i salsa satay <i>Farcellet de col, verduras a la parrilla y salsa satay</i>	21.00€
"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€
Sepionet, cansalada i patates aixafades <i>Sepionet, papada y patata rota</i>	23.00€
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

Mandonguilles guisades amb cruixents de mar <i>Albóndigas guisadas con crujientes de mar</i>	25.00€
Pop a la brasa amb patata cruixent i ou ferrat d'ànec <i>Pulpo al carbón con patata crujiente y huevo frito</i>	48.00€
Arròs de muntanya de Les Pardines <i>Arroz de montaña de Les Pardines</i>	27.00€
Bosc, Sal i Morter (arròs cremós de kokotxes, trompetes de la mort i orelleta) <i>Bosque, sal y mortero (Arroz cremoso de kokotxas, trompetas de la muerte y orijita)</i>	34.00€
Xai d'alta muntanya i bolets silvestres <i>Cordero de alta montaña y setas silvestres</i>	35.00€
Onglet a la brasa amb mantega Cafè de París <i>Onglet a la brasa con mantequilla Café de París</i>	58.00€
El nostre pollastre de pagès al forn de llenya amb verdures (2 persones) <i>Nuestro pollo de payés al horno de leña con verduras (2 personas)</i>	68.00€

LA PART DOLÇA/ LA PARTE DULCE

Cremós de xocolata amb sèsam i pera <i>Cremoso de chocolate con sésamo y pera</i>	10.00€
Interpretació de Sara, mousse de iogurt i albercoc <i>Interpretación de Sara, mousse de yogur y albaricoque</i>	10.00€
Copa de maduixes amb cremós de mató d'Andorra i mermelada de ruibarbre <i>Copa de fresas con cremoso de quesón de Andorra y mermelada de ruibarbo</i>	9.00€
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€
Semifred de nabius de les Bons d'Encamp <i>Semifrío de arándanos de les Bons de Encamp</i>	10.00€

IGI Inclòs

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



VINS D'ANDORRA/ VINOS DE ANDORRA

ESCUMOSOS/ ESPUMOSOS

Casus Belli Blanc de Noirs 65.00€

Pinot Noir. Borda Any de la Part

Casus Belli 80/20 65.00€

Pinot Noir, Chardonnay. Borda Any de la Part

VINS BLANCS/ VINOS BLANCOS

Escol Riesling 79.00€

Riesling. Borda Sabaté

Imagine 79.00€

Albarinyo, Viognier, Pinot gris. Casa Auvinyà

VINS NEGRES/ VINOS TINTOS

Terra Negra - Casus Belli 79.00€

Pinot Noir. 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/ ESPUMOSOS

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 i 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	62.00€
Cremant Brut Cuve PinotNoir, Chardonnay Simonnet-Febure. AOC Burgogne	65.00€
Bollinger Special Cuve Chardonnay Bollinger. AOC Champagne	98.00€
Billecart- Salmon PinotNoir, Pinot Meunier,Chardonnay. AOC Champagne	90.00€
Taittinger Brut Réserve Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay Taittinger. AOC Champagne	90.00€

IGI Inclòs

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



Roederer Collection 243	98.00€
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Luis Roederer. AOC Champagne	
Billecart Salmon - Le Rosé	130.00€
Pinotnoir, Chardonnay, Pinot Meunier AOC Champagne	
Taittinger Brut Prestige Rosé	98.00€
Pinotnoir, Chardonnay Taittinger. AOC Champagne	
Bollinger Pinot Noir	195.00€
Pinotnoir, Chardonnay Bollinger. AOC Champagne	
Cristal	330.00€
Chardonnay, Pinot Noir. Luis Roederer . AOC Champagne	
Dom Pérignon Grand Cru 2015	310.00€
Chardonnay, Pinot Noir. AOC Champagne	

IGI Inclòs

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



VINS ROSATS/ VINOS ROSADOS

Barcolobo 34.00 €

Tempranillo.

Finca Barcolobo. DO Castilla y León

Vi Si 35.00 €

Garnatxa, Merlot

DO Empordà

Miraval 52.00 €

Garnatxa.

Château Miraval. AOC Côtes-de-Provence

By OTT 44.00 €

Garnatxa negra, Cinsault, Syrah, Mourvèdre

A.O.C. Côtes de Provence

Gallica Lafage 45.00 €

Garnatxa gris, garnatxa negra, macabeu

Lafage. AOC Côtes-de-Roussillon

Jhana 55.00 €

Merlot, Petit Verdot

Castell d'Encus. DO Costers del Segre

IGI Inclòs

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



VINS BLANCS/ VINOS BLANCOS

Blanc de Pacs 29.00 €
Macabeu, Xarel·lo, Parellada
DO Penedès

Eixaders 34.00 €
Chardonnay.
L'Olivera Cooperativa. DO Costers del Segre

Gewürztraminer 34.00 €
Gewürztraminer
Somontano

Stelvio 35.00 €
Malvasia, Sauvignon
Mazuela. DO Rioja

Satèl·lit 45.00 €
Carinyena blanca
Parés Baltà. DO Penedès

Cantallops 39.00 €
Xarel·lo
AT Roca. DO Penedès

Casanova 39.00 €
Treixadura
Pazo Casanova. DO Ribeiro

Chablis 46.00 €
Chablis.
Louis Jadot. AOC Bourgogne

Pazo das bruxas 44.00 €
Albariño.
Torres. DO Rias Baixas

IGI Inclòs

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



Dido	48.00 €
Macabeu, Garnatxa blanca, Xarel.lo	
Universal. DO Montsant	
Blanc D neu	48.00 €
Sauvignon Blanc	
Llivins Cerdanya	
Mandolás	49.00 €
Flumint	
Oremus Tempos Vega Sicilia	
El Observador	54.00 €
Albariño y Godello	
DO Rias Baixas	
Pouilly Fumé	58.00 €
Sauvignon Blanc	
Ladoucette. AOC Loire	
Ekam	56.00 €
Riesling, Albarinyo	
Castell d'Encus. DO Costers del Segre	
Malcorta	55.00 €
Verdejo Singular	
Javier Sanz. DO Rueda	
Le Grande Cuvée Blanc	55.00 €
Garnatxa gris, blanca, macabeu	
AOP. Côtes du Rousillon	
Les Setilles - Bourgogne	67.00 €
Chardonnay	
Olivier Leflaive. AOC Bourgogne	

IGI Inclòs

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



Chablis Grand Regnard

130.00 €

Chablis

Ladoucette. AOC Bourgogne

Baron de Ladoucette

48.00 €

Sauvignon Blanc.

Ladoucette. AOC Loire

IGI Inclòs

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



VINS NEGRES/ VINOS TINTOS

Duas Quintas 30.00 €

Touriga

Ramos Pinto. DO Douro

Celestia Organic 32.00 €

Ull de Llebre, Syrah

DO Costers del Segre

Flor de Vetus 34.00 €

Tinta de Toro

DO Toro

Château Bertiniere 35.00 €

Merlot, Malbec

Blaye, Côtes de Bordeaux

Petites Estones 36.00 €

Garnatxa i Samsó

Estones vins. DO Montsant

Ijalba. Vino ecológico 36.00 €

Tempranillo, Graciano, Maturana tinta

DO Rioja

Prim'a 36.00 €

Tinta de Toro

Cellers Sant Roman. DO Toro

Tan Natural Ecològic 38.00 €

Garnatxa Negra

DO Empordà

IGI Inclòs

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



Min	39.00 €
Syrah, Cabernet Sauvignon, Carinyena, Garnatxa Clos Berenguer. DOQ Priorat	
Utreia	39.00 €
Mencia Raúl Perez. DO Bierzo	
Estones Gs	42.00 €
Garnatxa, Samsó DO Montsant	
Arrocal Village	39.00 €
Tinto fino, Garnacha y Albillo mayor DO Ribera del Duero	
Pagos de Anguix 882	49.00 €
Tempranillo DO Ribera del Duero	
Les Sorcieres du Clos de Fées	43.00 €
Cariñena, Garnacha, Syrah Hervé Bizeul & Ass. AOC Côtes du Roussillon	
Roca del Crit	45.00 €
Carinyena DO Empordà	
Carmelo Rodero	48.00 €
Tempranillo, Cabernet Sauvignon Bodegas Rodero, DO Ribera del Duero	

IGI Inclòs

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



Château des Jacques	46.00 €
Gamay	
Louis Jadot. AOC Morgon	
Les Meysonniers	54.00 €
Syrah	
M. Chapoutier. AOC Crozes Hermitage	
Le Vaucrain	48.00 €
Louis Sadot	
Côte-de-Nuits Villages	
Viñas de Gain	58.00 €
Tempranillo	
Artadi, DO Rioja	
Purgatori	52.00 €
Carinyena, Garnatxa, Syrah	
Torres Familia. DO Costers del Segre	
Hisenda Miret	49.00 €
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	
Bodegas Remelluri, DO Rioja	

IGI Inclòs

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



McManis Petite Syrah	49.00 €
Petite Syrah	
DO California	
Fincas de Ganuza reserva	55.00 €
Tempranillo, Graciano	
Bodegas Remírez 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	76.00 €
Cabernet Sauvignon.	
DO Penedès	

IGI Inclòs

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



18 Rosas Negras	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	85.00 €
Cabernet sauvignon, Merlot	
La Salle Saint-Estèphe, AOC Saint-Estèphe	
200 Monges	95.00 €
Tempranillo, Graciano, Garnacha	
Vinícola Real. DO Rioja	
RODA I Reserva	129.00 €
Tempranillo y Graciano	
DO La Rioja	
Pintia	98.00 €
Tinta de Toro	
Toro	
PSI	98.00 €
Tinto Fino	
Pingus. DO Ribera del Duero	

IGI Inclòs

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



Châteaud'Issan Grand Cru classé	130.00 €
Cabernet Sauvignon, Merlot	
Chateau Pichon Baron. AOC Pauillac	
Clos de Ursules Beaune	130.00 €
Pinotnoir	
Louis Jadot. AOC Bourgogne	
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	
Chateau Pichon Baron. AOC Pauillac	
Alión	219.00 €
Tinto fino	
DO Ribera del Duero	
Chambolle Musigny	165.00 €
Pinot Noir.	
Louis Latour. AOC Bourgogne	
Valbuena 5º Año	245.00 €
Tinto Fino.	
Vega Sicilia. DO Ribera del Duero	

IGI Inclòs

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



MAGNUMS

La Florens	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	86.00 €
Tempranillo	
DO Ribera del Duero	
Remelluri	90.00 €
Mencia	
DO Rioja	
Fincas de Ganuza	105.00 €
Tempranillo, Graciano	
DO Rioja	

IGI Inclòs

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

