



La fromagerie

DE BRUNA

Los productos de proximidad y temporada son la esencia de nuestra cocina

ENSALADA	20,00€
de brotes con queso de cabra y vinagreta de frutos rojos	
CARPACCIO	27,50€
de vaca madurada soasado con salsa de jugo de cocción y lascas de Parmesano	
CAPRESE	21,00€
de Mató Km 0 trufado con tomates confitados y albahaca crujiente	
CROQUE MONSIEUR	18,00€
trufado con ceps	
MILHOJAS DE BRIE	22,00€
con manzana confitada y butifarra negra <i>esparracada</i>	
SPAGHETTI AL HUEVO A LA CARBONARA	28,00€
con guanciale en su rueda de queso Pecorino Romano (supl. <i>Tuber Melanosporum</i> 8€)	
CHULETÓN 1KG	12,50€ (100g)
FONDUE DE QUESOS DEL PIRINEO (min. 2 pers.)	28,00€p/p
con pan de hogaza y patatitas hervidas	
FONDUE PREMIUM (min. 2 pers.)	36,00€p/p*
(Beaufort, Emmental y Comté) acompañada de jamón trufado, pan de hogaza y patatitas hervidas	
RACLETTE (min. 2 pers.)	30,00€p/p
con patatitas hervidas y nuestros <i>homemade pickles</i>	

GUARNICIONES

A ELEGIR

Embutidos catalanes	6,00 €	Verduras al vapor	5,00 €
Longaniza	4,50 €	Pan de hogaza	4,00 €
<i>Homemade pickles</i>	4,00 €	Jamón dulce trufado	6,00 €
Patatas hervidas	4,50 €	Cecina	6,00 €
Patatas fritas	4,00 €		

**Disfruta tus platos con trufa negra Melanosporum*

p.s.m

POSTRES

TARTA DE QUESO	12,00€
COULANT DE IDIAZABAL	12,00€
COULANT DE PISTACHO	16,00€
y helado de tiramisú	
RACLETTE DE CHOCOLATE VALRHONA GUANAJA	16,00€ p/p
con nubes, fresas y picatostes de panetone (para 2 pax.)	

Servicio de pan 3,50€

En materia de alergias e intolerancias alimentarias no duden en solicitar información a nuestro personal

**Suplemento de 7 euros por persona para los huéspedes de media pensión*