

# LA COMA

## D'ARCALÍS

### SALADES ET ENTRÉES

**SALADE TIÈDE AU CHÈVRE ET AU BACON, CHAMPIGNONS ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE** · 15,50 €

Warm goat's cheese salad with bacon, mushrooms and balsamic vinegar

**SALADE AUX FRAISES ET À LA FETA, MÂCHE ET CŒURS DE LAITUE** · 16 €

Strawberry, feta cheese, lamb's lettuce and gem lettuce salad

**SALADE RUSSE DE LA COMA À LA VENTRÊCHE DE THON** · 16,50 €

"La Coma" Russian salad with tuna

**VICHYSSEOISE À L'ORANGE ET SAUMON À L'ARÔME DE BRAISE** · 14,50 €

Vichyssoise with orange and smoke-flavoured salmon

**"ESCUDELLA" TRADITIONNELLE ANDORRANE (RECETTE PATRIMOINE HISTORIQUE)** · 14 €

Traditional Andorran escudella soup

**BURRATINA FRAÎCHE, TARTARE DE TOMATES FRAÎCHES ET SÉCHÉES, VINAIGRETTE AU PESTO** · 19 €

Fresh burratina cheese, fresh and sun-dried tomato tartare, pesto vinaigrette

**PLANCHE DE CHARCUTERIE DES PYRÉNÉES ET PAIN TOMATE** · 21,50 €

Pyrenean cold meat table with Catalan tomato bread

**PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE ET PAIN TOMATE** · 24 €

Iberian ham table with Catalan tomato bread

### GRILLADE / GRILLED

**ASSORTIMENT SPÉCIAL DE VIANDES GRILLÉES AVEC LÉGUMES ET POMMES DE TERRE** (Porc, poulet, agneau, bœuf) · 21,50 €  
Special meat selection with vegetables and potato (Pork, chicken, lamb, veal).

**CÔTE DE VACHE "NEGRA AVILEÑA" (1,2kg.)** · 87 €  
aux petits poivrons piquillos confits et frites

"Negra Avileña" beef T-BONE (1.2 kg) with piquillo pepper confit and chips

\* Conseillé pour 2 / recommended for 2

**LA BONNE SAUCISSE « ESPARRACADA »** · 20 €

Delicious sausage "esparracada"

**POULET DÉOSSÉ ET MARINÉ AUX HERBES** · 20 €

Deboned chicken macerated in herbs

**FILET DE VACHE "NEGRA AVILEÑA"** · 33,50 €

"Negra Avileña" beef fillet

**CÔTELETTES D'AGNEAU ET CÔTELETTES FILET** · 26,25 €

Lamb chops and leg steaks

**SUPRÊME DE SAUMON AVEC PETITS LÉGUMES ET ÉPINARDS** · 21,50 €

Salmon supreme with vegetables and spinach

LES VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE FRITES ET DE LÉGUMES DE SAISON  
Meats are accompanied with chips and seasonal vegetables

### SI VOUS NE VOULEZ PAS DE BRASA

· 20 € ·  
**ESCALOPE NAPOLITAINE ET FRITES MAISON**  
Neapolitan escalope with homemade french fries

· 21 € ·  
**LA BOULETTE DE VIANDE "LA COMA" À LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET PURÉE DE POMMES DE TERRE**  
Meatball "La Coma" with wild mushroom sauce and mashed potato

· 22 € ·  
**CASSOLETTE DE MORUE AUX HARICOTS BLANCS**  
Salt cod casserole with white beans

## RIZ / RICE DISHES

· 21,50 € ·

### RIZ DE MONTAGNE

(Poulet, lapin, saucisse, trompettes et cèpes)

#### Mountain rice

(Chicken, rabbit, sausage, black trumpet and cep mushrooms)

· 19 € ·

### RIZ AUX LÉGUMES

(Aux légumes de saison)

#### Vegetable Rice

(With seasonal vegetables)

· 21,50 € ·

### RIZ DU DIMANCHE

(Sépia, poulet, secret de porc et saucisse, lactaires délicieux et cariolettes)

Sunday rice (cuttlefish, chicken, pork, sausage, saffron milkcap and fairy ring mushrooms)

## PIZZA ET PÂTES

### PIZZA MARGARITA · 18 €

Tomate, mozzarella, origan et basilic frais / Tomato, mozzarella, oregano and fresh basil

### PIZZA REINA · 18,50 €

Tomate, mozzarella, jambon et champignons / Tomato, mozzarella, ham and mushrooms

### PIZZA MUNTANYESA · 19 €

Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, bacon, oignon et roquette fraîche / Tomato, mozzarella, goat's cheese, bacon, onion and fresh rocket

### PIZZA LA COMA (40 ANIVERSARI) · 22,50 €

Crème de courgettes et épinards, mozzarella, joues confites, épaule d'agneau, kumato et burratina  
Creamed courgette and spinach, mozzarella, fairy mushroom confit, lamb leg, kumato and burratina cheese

### PIZZA D'ESCALIVADA AMB ANXOVA · 22 €

Tomate, mozzarella, aubergine, poivron rouge, oignon nouveau, sauce romesco, rouquette et anchois  
Tomato, mozzarella, eggplant, red pepper, tender onion, romesco sauce, fresh arugula and anchovy

### CANNELLONI AU POULET RÔTI AUX PRUNES, SAUCE BÉCHAMEL · 19 €

Roast chicken and prune cannelloni in bechamel sauce

### MACARONIS DE MONTAGNE, AVEC CÔTE ET SAUCISSE · 18 €

Mountain macaroni with sausage and rib

## DESSERTS

### CHEESECAKE MAISON AU COULIS DE FRUITS ROUGES · 7 €

Homemade cheesecake with red fruit sauce

### BROWNIE AU CHOCOLAT ET NOIX, SELON LA RECETTE TRADITIONNELLE · 8 €

Traditional chocolate and walnut brownie

### GARGOUILLOU AUX FRUITS DE SAISON · 8 €

Seasonal fruit medley

### « TORTELL » (FEUILLETÉ) À LA CRÈME FOUETTÉE ET AUX PIGNONS · 7 €

Cream "Roscón" with pine nuts

### PASSION PIE · 8 €

Crème aux fruits de la passion, meringue et biscuit  
Passion fruit cream, meringue and biscuit

### MEL I MATÓ (FROMAGE FRAIS ET MIEL) AUX FRUITS SECS · 9,50 €

Mató fresh cheese with honey and dried fruit

L'information relative à la présence d'allergènes et d'intolérances.

Available information regarding allergens and food intolerance.

