

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

VICHYSOISE 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

(Sépie, 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.

