

LA COMA

D'ARCALÍS

SALADES ET ENTRÉES

SALADE TIÈDE AU CHÈVRE ET BACON, CHAMPIGNONS ET VINAIGRETTE

BALSAMIQUE · 16,25 €

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

“ESCUDELLA” (POT-AU-FEU) TRADITIONNELLE ^(KMO)

ANDORRANE (Recette patrimoine historique) · 15 €

Traditional Andorran “escudella” soup (Heritage recipe)

VELOUTÉ DE PATATES DOUCES AU CHOU

FLEUR ET NOISETTES GRILLÉES · 15 €

Sweet potato and cauliflower soup with toasted hazelnuts

ARTICHAUTS GRILLÉS AVEC JAMBON · 16,75 €

Grilled artichokes with ham

SALADE À LA “BURRATINA” FRAÎCHE ET AU PESTO, TOMATE CONFITE ET BASILIC · 20 €

Fresh “burratina” cheese salad with pesto, tomato confit and basil

PROVOLONE AU PESTO · 16,75 €

Provolone cheese with pesto

PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE ET

PAIN TOMATE · 27,50 €

Iberian ham board with Catalan tomato bread

PLANCHE DE CHARCUTERIE DES PYRÉNÉES ET PAIN TOMATE ^(KMO) · 22,25 €

Pyrenean cold meat board with Catalan tomato bread

PRINCIPAUX AU GRILL

ASSORTIMENT SPÉCIAL DE VIANDE · 22,50 €

LÉGUMES ET POMMES DE TERRE EN CHEMISE (porc, poulet, agneau, veau)

Special meat selection with vegetables and baked potatoes (pork, chicken, lamb, veal)

CÔTE DE VACHE “NEGRA AVILEÑA” (1,2 kg) · 91,25 €

petits poivrons piquillos confits et frites

“Negra Avileña” T-bone steak (1.2 kg) with piquillo pepper confit and chips

* Conseillé pour 2 / Recommended for 2

LA BONNE SAUCISSE « ESPARRACADA », LÉGUMES ET FRITES · 20 € ^(KMO)

Delicious sausage “esparracada” with vegetables and french fries

POULET DÉSOSSÉ ET MARINÉ AUX HERBES, LÉGUMES ET FRITES · 21 € ^(KMO)

Deboned chicken macerated in herbs with vegetables and french fries

FILET DE VACHE “NEGRA AVILEÑA”, LÉGUMES ET FRITES · 35,25 €

“Negra Avileña” beef fillet with vegetables and french fries

CÔTELETTES ET CÔTELETTES FILET D'AGNEAU, LÉGUMES ET FRITES · 27,50 € ^(KMO)

Lamb chops and leg steaks with vegetables and french fries

SUPRÊME DE SAUMON, LÉGUMES ET ÉPINARDS · 25,50 €

Salmon supreme with spinach and vegetables

SI LES GRILLADES NE VOUS TENTENT PAS

· 22,50 € ·

CUISSE D'AGNEAU À BASSE TEMPÉRATURE

Slow roast leg of lamb

· 23,50 € ·

FRICANDEAU DE VEAU AUX CHAMPIGNONS

Lamb and wild mushroom stew

· 22 € ·

LA BOULETTE DE VIANDE DE “LA COMA” ^(KMO)
(BOULETTE DE VIANDE), SAUCE AUX CÈPES ET
CARIOLETTES ET PURÉE DE POMMES DE TERRE

La Coma “meatball” with cep and fairy ring mushroom sauce and mashed potato

· 23,50 € ·

FILET DE MORUE À L'AILLOLI, POIREAUX CONFITS, ÉPINARDS ET SAUCE ROMESCO

Cod fillet with allioli, leek confit, spinach and romesco sauce

RIZ / RICE DISHES

· 20 € ·

RIZ DE MONTAGNE

(poulet, lapin, saucisse, trompettes de la mort 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)

· 22,50 € ·

RIZ DU DIMANCHE

(seiche, poulet, filet 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 · 19 €

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

PIZZA REINE · 19,50 €

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

PIZZA MONTAGNARDE · 20 €

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

PIZZA ARCALÍS (TRUFFE / TRUFFLE) · 21,50 €

Crème de truffe, champignons, mozzarella, bacon et roquette /

Truffle cream, mushrooms, mozzarella, bacon and fresh rocket

CANNELONIS AU POULET RÔTI ET PRUNES ET À LA BÉCHAMEL · 20 €

Roast chicken and prune cannelloni in bechamel sauce

MACARONIS DE MONTAGNE AUX CÔTELETTES DE PORC ET SAUCISSE · 19 €

Mountain macaroni with sausage and rib

MENU ENFANT · 21 € ·

ENTRÉES

Macaronis de montagne ou sope de galets

Mountain macaroni or galet soup

PLATS PRINCIPAUX

Schnitzel au poulet ou saucisse

catalane grillée

Chicken escalope or grilled butifarra sausage

DESSERTS

Brownie au chocolat

Chocolate brownie

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

Available information regarding allergens and food intolerance.



LA COMA

D'ARCALÍS

POSTRES CASOLANS

POSTRES CASEROS / DESSERTS MAISON
HOMEMADE DESSERTS

· 8 € ·

PASTÍS DE FORMATGE FET A CASA AMB "COULIS" DE FRUITS VERMELLS
TARTA DE QUESO CASERA CON "COULIS" DE FRUTOS ROJOS

Cheesecake maison avec coulis de fruits rouges
Homemade Cheesecake with Red Berry Coulis

· 8 € ·

BROWNIE DE XOCOLATA I NOUS, SEGUINT LA RECEPTE TRADICIONAL
BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES, SIGUIENDO LA RECETA TRADICIONAL

Brownie au chocolat et aux noix, selon la recette traditionnelle
Chocolate and Walnut Brownie, following the traditional recipe

· 8 € ·

PASSION PIE

CREMA DE FRUITA DE LA PASSIÓ, MERENGA I GALETA
CREMA DE FRUTA DE LA PASIÓN, MERENGUE Y GALLETA

Crème aux fruits de la passion, meringue et biscuit
Passion Fruit Cream, Meringue, and Biscuit

· 8 € ·

BANDA FULLADA AMB CREMA I FRUITA DE TEMPORADA
BANDA HOJALDRADA CON CREMA Y FRUTA DE TEMPORADA

Feuilleté à la crème et aux fruits de saison
Pastry topped with custard and seasonal fruit

· 8 € ·

MILL FULLS AMB NATA I AMETLLES TORRADES
MIL HOJAS CON NATA Y ALMENDRAS TOSTADAS

Millefeuille à la crème chantilly et aux amandes grillées
Mille-feuille with cream and toasted almonds

· 8,50 € ·

OPERA

· 8,50 € ·

PAVLOVA

LA COMA

D'ARCALÍS

NEGRES TINTOS · ROUGE · RED

		
PETIT PITACUM DO Bierzo	3,50€	14,50€
CELISTIA NEGRE DO Costers del Segre	4,25€	16,75€
SECRET DEL PRIORAT DO Priorat	6,00€	27,50€
CELESTE ROBLE DO Ribera del Duero	4,25€	16,75€
GALLINITA CIEGA DO Ribera del Duero	4,50€	17,00€
HITO CEPA 21 DO Ribera del Duero	5,00€	22,00€
PAGOS D'ANGUIX DO Ribera del Duero		35,00€
22 PIÉS DO Rioja	3,50€	14,50€
CLOS ANCESTRAL DO Rioja	5,50€	23,50€
LUIS CAÑAS CRIANZA DO Rioja	4,75€	19,50€
3404 NEGRE* DO Somontano	3,50€	14,50€
ENATE DO Somontano	3,95€	16,25€
REBELS BATEA DO Terra Alta	4,50€	18,00€

CELLER *SELECTE*

CASUS BELLI DO Andorra - Ordino		55,50€
LES TERRASSES DO Priorat		64,00€
PAGO CARROVEJAS DO Ribera del Duero		59,00€
MACAN CLÁSICO DO Rioja		67,75€
200 MONGES DO Rioja Alta		80,25€
PINTIA DO Toro		89,00€

BLANCS BLANCOS · BLANCS · WHITE

CELISTIA BLANC DO Costers del Segre	4,25€	16,75€
ERMITA D'ESPIELLS DO Penedès	4,25€	16,75€
VINYARETS DO Penedès (ECO)	4,75€	16,50€
TERRAS GAUDA DO Rías Baixas	5,50€	23,50€
STELVIO DO Rioja	4,75€	19,50€
CELESTE VERDEJO DO Rueda	3,50€	14,50€
EXCELENS SAUVIGNON DO Rueda	4,25€	16,75€
LA CAPRICHOSA DO Rueda	4,50€	17,50€
3040 BLANC* DO Somontano	3,50€	14,50€

CELLER *SELECTE*

MILMANDA DO CONCA DE BARBERÀ		57,50€
------------------------------	--	--------

*Vi de la casa / vino de la casa / vin de la maison / house wine

VINS · VINOS · VINS · WINES

ROSATS ROSADOS · ROSE · PINK

VIÑA ESMERALDA ROSAT* DO Penedès
NABAL ROSADO LAGRIMA DO Ribera del Duero



4,25€
5,00€



16,75€
19,00€

VINS SENSE ALCOHOL

SIN ALCOHOL · SANS ALCOOL · NON-ALCOHOLIC

NATUREO NEGRE DO Catalunya

NATUREO BLANC DO Catalunya

NATUREO ROSAT DO Catalunya

14,00€

14,00€

14,00€

CAVES CAVAS · CAVES

CAVA JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA DO Cava - Valls d'Anoia Foix

CAVA AT ROCA BRUT RESERVA DO Clàssic Penedès

CAVA SENSE CAP BRUT RESERVA CELLER CAPÇANES DO Montsant

CAVA LLOPART INTEGRAL BRUT NATURE DO Penedès - Corpinnat

CAVA RECAREDO INTENS ROSAT BRUT NATURE DO Penedès - Corpinnat

7,00€

5,75€

5,00€

6,00€

37,50€

24,50€

18,00€

27,75€

44,00€

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVÉE AOC Champagne

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER 244 AOC Champagne

79,00€

75,00€

*Vi de la casa / vino de la casa / vin de la maison / house wine

CAVES · CAVAS · CAVES · CAVES