

Les Postres

Pastisseria del dia feta a casa pel Mestre Pastisser

Trufes de Xocolata al Malta

Postre de músic i xocolata negra Chocovic

Mel i mató de la Formatgeria de Llívia

Crema catalana cremada amb Carquinyolis

Flam de la casa amb Nata

Geladeria Variada

Fruita del temps

Fruita amb xarop (en almíbar)

logurt artesà de Cerdanya

Productes Regionals KM 0

Formatges de la Vall de Meranges

Xai del Ramat Carnicería Bertran Ger

Formatges del Molí de Ger

Trumfes de Cal Sancho Talltorta (Patates)

Col de Trinxat de Cal Patrici Puigcerdà (Hort Propi)

Vedella Bruneta de Cerdanya Pocic Bellver

Ous Frescos Ecològics de Cal Grauet de Saga

Naps de Cal Parató Guils

logurts i Mató artesans de la Formatgeria Llívia

Mantega i Formatges de CADI (Urgellia, Grau Edam)

Embotits de Cal Rovira Sagàs

Productes per Celíacs

Pasta (tipus spaghetti, sopes, etc)

Hamburgueses, croquetes, escalopes, truites, etc.

Bolleria per l'esmorzar (Pà, magdalenes, etc.)

Embotits aptes per celíacs

HOTEL GASTRONÓMIC

Al nostre restaurant podrà degustar la gastronomia típica de la Cerdanya així com una àmplia varietat de plats de cuina de mercat, cuidats fins a l'últim detall, però al mateix temps tant tradicional que no perd de vista els seus orígens. El Restaurant es distingeix per l'alta qualitat dels seus plats, així com pel seu acurat servei.

El restaurant ofereix un menú diari.



Carretera Nacional 260, Km. 179 • 17520 Puigcerdà

Tel. 972 880 50 • Fax. 972 880 754

info@hotelparkpuigcerda.com • www.hotelparkpuigcerda.com

MENÚ (Exemple de menú diari. Aquest es canvia diàriament)

Raviolis de Pasta Fresca Farcits de Ceps i Salsa de Formatge Vell de Meranges

Sopa Calenta de Bolets i Daus de Codonyat

Amanida de Fetge Gras fet a Casa i Prunes "Claudia" de l'hort

"Raclette" amb Trufes de Tallorta i Formatge del Molí de Ger

Trinxat de Cerdanya amb Rosta

Xai de Cal Bertran de Ger Cuit a Baixa Temperatura i el seu Guarniment

Cuixetes de Tiró (Ànec) Guisades amb Naps de Guils

Fals Filet de Vedella Bruneta a la Brasa. El guarniment del dia

Filets d'Orada de Costa a l'All Cremat. Mil Fulls de Trufes i Tòfona

Calamarcets de Platja Farcits d'una Farsa de Sobrassada de Cal Rovira

Especialitats amb Suplement de preu (Menú + Suplements)

Medalló de Foie Gras d'Ànec Fet a Casa amb Gelatina de Maracuià	9.00€
Torrada de Pernil Ibèric de Gla amb Anxoves de l'Escala	10.00€
Trinxat de Cerdanya (Cols de Meranges i Patates Saltades amb Rosta de Cansalada)	8.00€
Ous Estrellats amb Ceps de la Muntanya d'Eller i Tòfona Negra	8.00€
Assortiment de Formatges Selectes de Cerdanya Curats i Cremosos	9.00€
Entrecot de Vedella Bruneta dels Pirineus a la Llosa	11.00€
Magret d'Ànec amb Agredolç de Fruites del Bosc	10.00€
El Peix Fresc del Dia al Forn i Coixí de Patata Cruixent	10.00€
Gambes Vermelles de Costa a la Planxa	13.00€

HOTEL GASTRONÓMIC

Preu Menú Temp. Baixa: **20,00 €**

Preu Menú Temp. Alta: **28,00 €**

Begudes no incloses - IVA inclòs



Carretera Nacional 260, Km. 179 • 17520 Puigcerdà

Tel. 972 880 50 • Fax. 972 880 754

info@hotelparkpuigcerda.com • www.hotelparkpuigcerda.com