

CHALET EL PALACE

Nuestros panes · Els nostres pans

Pan de coca con tomate, aceite de oliva Arbequina <i>Pa de coca amb tomàquet, oli d'oliva</i>	6	Pan rústico al corte, mantequilla ahumada <i>Pa rústic al tall, mantega fumada</i>	6	Focaccia al romero <i>Focaccia al romaní</i>	6
1		1·2		1	

Para empezar · Per a començar

Ensalada de rúcula, tomate seco, vinagreta de frutos secos, parmesano <i>Amanida de ruca, tomàquet sec, vinagreta de fruits secs, parmesà</i>	19	Sopa de cebolla gratinada <i>Sopa de ceba gratinada</i>	21
2·5·9		1·2·12	
Huevos Meurette – huevos escalfados en jugo de asado al vino tinto <i>Ous Meurette – ous escalfats en suc de rostit al vi negre</i>	18	Berenjena asada, burrata, aceitunas, piñones <i>Albergínia rostida, burrata, olives, pinyons</i>	24
2·3·5		2·5·9·12	
Jamón ibérico 100% bellota Carrasco 80gr <i>Pernil ibèric 100% gla Carrasco 80gr</i>	34	Nuestras bravas caseras <i>Les nostres braves caseres</i>	14
		1·3·5·8·13	
Nuestra selección de embutidos locales <i>La nostra selecció d'embotits locals</i>	Media/Mitja: 15 Entera/Sencera: 28	Croqueta de jamón ibérico (ud) <i>Croqueta de pernil ibèric (ut)</i>	45
2·5		1·2·3·5	
Bikini brioche, pulled beef, queso Comté <i>Bikini brioche, "pulled beef", formatge Comté</i>	24	Queso ahumado de montaña <i>Formatge fumat de muntanya</i>	14
1·2·3·5		2·5·9	

Para acompañar · Per a acompanyar

Suplement de trufa negra - tuber melanosporum (según temporada) <i>Suplement de tòfona negra</i> - tuber melanosporum (segons temporada)	12	Patatas fritas caseras <i>Patates fregides casolanes</i>	8
		1	
		Ensalada verde <i>Amanida verda</i>	8
		5	

Todos nuestros quesos están elaborados con leche cruda de vaca, no pasteurizados.
Tots els nostres formatges estan elaborats amb llet crua de vaca, no pasteuritzats.

Alérgenos · Al·lèrgens – 1. Gluten · *Gluten*, 2. Lactosa · *Lactosa*, 3. Huevo · *Ou*, 4. Pescado · *Peix*, 5. Sulfitos · *Sulfits*, 6. Crustáceos · *Crustacis*, 7. Moluscos · *Molluscs*, 8. Soja · *Soja*, 9. Frutos de cáscara · *Fruits de closca*, 10. Cacahuets · *Cacauets*, 11. Mostaza · *Mostassa*, 12. Apio · *Api*, 13. Sésamo · *Sèsam*, 14. Altramuces · *Tramussos* Vegetariano · *Vegetarià* Vegano · *Vegà* Cerdo · *Porc*

Precio en Euros · IVA incluido / Preu en Euros · IVA inclòs

Para continuar · Per a continuar



Tartiflette tradicional de Reblochon, tocino ahumado

“Tartiflette” tradicional de Reblochon, cansalada fumada

2 · 12

19

Tortilla abierta de setas de temporada, ajos tienos, alcachofas

Truita oberta de bolets de temporada, alls tendres, carxofes

3

24

“Fondue” tradicional de quesos suizos / “Fondue” tradicional de formatges suïssos

Le Gruyère AOP 40%, Vacherin Fribourgeois 30%, Emmentaler AOP 30%, pan artesanal (min. 2 pers)

Le Gruyère AOP 40%, Vacherin Fribourgeois 30%, Emmentaler AOP 30%, pa artesà (min 2 pers)

1 · 2 · 5

19

“Fondue” de quesos suizos con Champagne R de Ruinart / “Fondue” de formatges suïssos amb Champagne R de Ruinart

Le Gruyère AOP 40%, Vacherin Fribourgeois 30%, Emmentaler AOP 30%, pan artesanal (min. 2 pers)

Le Gruyère AOP 40%, Vacherin Fribourgeois 30%, Emmentaler AOP 30%, pa artesà (min 2 pers)

1 · 2 · 5

27

Burger de vacuno a la parrilla, queso Raclette, mayonesa de hongos, pepinillo encurtido

“Burger” de boví a la graella, formatge Raclette, maionesa de bolets, cogombret confitat

1 · 2 · 3 · 5

25

Gnocchi, setas de temporada, stracciatella ahumada

Gnocchi, bolets de temporada, Stracciatella fumada

1 · 2 · 3

27

Salmón a la parrilla, crema de eneldo, manzana, rúcula

Salmó a la graella, crema d’anet, poma, ruca

3 · 4 · 5 · 11

28

Arroz cremoso de gamba roja, alioli de algas

Arròs cremós de gamba vermella, allioli d’algues

1 · 3 · 4 · 5 · 6 · 7 · 9 · 12

29

Arroz cremoso de calabaza, setas de temporada

Arròs cremós de carbassa, bolets de temporada

12

26

Solomillo de vacuno, jengibre, boniato

Filet de boví, gíngebre, moniato

1 · 2 · 3 · 5 · 12

37

Vegetales de temporada glaseados

Verdures de temporada glassejades

8 · 12

19

Para terminar · Per a acabar

Fondue de chocolate suizo, brioche, fruta de

temporada, *marshmallow* casero (min 2 pers)

“Fondue” de xocolata suïssa, brioche, fruita de

temporada, “marshmallow” casolà (min 2 pers)

1 · 2 · 3 · 9

12

Tarta tatin: manzanas caramelizadas, hojaldre,

nata montada, romero

Tatin: pomes caramelitzades, pasta de full, nata

mundada, romaní

1 · 2 · 3 · 9

10

Tejado de jengibre: mousse de chocolate con leche

Itakuja, bizcocho de almendras, toque de especias

Teulada de gíngebre; mousse de xocolata amb llet

Itakuja, pastís d’ametlles, toc d’espècies

1 · 2 · 3 · 9

10

Nuestra tarta tradicional de Savoie de arándanos

El nostre pastís tradicional de Savoie de gerds

1 · 2 · 3 · 9

10