



EL TIL·LER



H10 CASA MIMOSA

PAU CLARIS 179



Per compartir

Para compartir / To share



Taula de pernil de gla 80 gr

Tabla de jamón de bellota 80 gr
Iberian bellota ham 80 gr.

29 €



Pa de coca torrat amb tomàquet

Pan de coca tostado con tomate
Traditional "Coca" bread with tomato spread

6 €

Croquetes de pernil ibèric trufades - 4 Unitats-

Croquetas de jamón ibérico trufadas- 4 Unidades -
Truffled iberian ham croquettes - 4 Units -

9 €



Les nostres braves amb pebre vermell, fetes al caliu amb allioli

Nuestras bravas con pimentón, hechas "Al Caliu" con alioli
Our roasted "bravas" with paprika and aioli sauce

10 €



Mandu coreà de verdures fregit amb salsa yakitori

Mandu coreano de verduras frito con salsa yakitori
Korean ried vegetables mandu with yakitori sauce

7 €

Mandu coreà de vedella fregit amb salsa yakitori

Mandu coreano de ternera frito con salsa yakitori
Korean fried veal mandu with yakitori sauce

7 €



Entrants

Entrantes / Starters

Amanida de formatge de cabra, figues, pinyons i rosta 14 €
Ensalada de queso de cabra, higos, piñones y torrezno
Goat cheese salad with figs, pinenuts and bacon rasher

Timbal d'esqueixada de bacallà amb escalivada, olives kalamata i escarola 14 €
Timbal de "esqueixada" de bacalao con escalibada, aceitunas kalamata y escarola
Cod salad timbale with baked peppers, kalamata olives and escarole



Gnocchis de patata amb stracciatella, all rostit, tomàquet escalivat i alfàbrega 14 €
Gnocchis de patata con stracciatella, ajo asado, tomate escalibado y albahaca
Potatoes "gnocchi" with stracciatella, roasted garlic, tomato and basil



Saltejat de bolets de temporada amb mongetes de Santa Pau, suc de vedella i ou pôche 16 €
Salteado de setas de temporada con alubias de Santa Pau, jugo de ternera y huevo pôche
Sautéed seasonal mushrooms with Santa Pau beans, veal juice and pôche egg



Crema de carbassa amb carpaccio de gamba, oli aromatitzat d'all i tobiko 16 €
Crema de calabaza con carpaccio de gamba, aceite aromatizado de ajo y tobiko
Pumpkin cream with prawns carpaccio, garlic oil and tobiko



Peixos Pescados / Fish

Calamar de costa a la graella, verdures, soja, llima i sèsam

Calamar de costa a la plancha, verduras, soja, lima y sésamo
Grilled coastal squid with, vegetables, soya, lime and sesame

19 €

Turbot a la meunière amb ametlles torrades, tàperes i patata

Rodaballo a la meunière con almendras tostadas, alcaparras y patata
Turbot meunière with roasted almonds, capers and potatoes

28 €



Pop rostit amb parmentier de patata i escuma d'ou fregit

Pulpo asado con parmentier de patata y espuma de huevo frito
Roasted octopus with potato parmentier and fried egg foam

28 €



Salmó flamejat amb glasejat d'agredolç de Xile i verdures rostides

Salmón flameado con glaseado agri dulce de Chile y verduras asadas
Flamed salmon with sweet and sour chile glaze and roasted vegetables

19 €

Carns Carne / Meats

Melós de vedella a baixa temperatura amb ceps

Meloso de ternera a baja temperatura con ceps
Low temperature veal cheeks with porcini mushrooms

21 €



Garrinet confitat (24 hores) acabat al forn amb chutney de préssec i salsa

Ratafia

Cochinillo confitado (24 horas) acabado al horno con chutney de melocotón y salsa
Ratafia
Slow-cooked suckling pig (24hours) baked with peach chutney and "ratafia" sauce

32 €



Pollastre al curri verd amb citronel·la , llima kaffir i arròs

Pollo al curry verde con lemongrass, lima kaffir y arroz
Chicken green curry with lemongrass , kaffir lime and rice

16 €

Smash burger de vedella amb salsa cheddar, crispy bacon i cogombre encurtit

Smash burger de ternera con salsa cheddar, crispy bacon y pepino encurtido
Beef smash burger with cheddar sauce, crispy bacon and pickled cucumber

19 €

Steak tartar de vedella sobre milfulls de brioix amb mantega de mostassa

Steak tartar de ternera sobre milhojas de brioche con mantequilla de mostaza
Veal steak tartar on a brioche millefeuille with mustard butter

28 €



Txuletón madurat 500 Gr. amb patates al caliu i escalivada

Chuletón madurado 500 Gr. con patatas asadas y escalibada
T-Bone steak 500 Gr. whit roasted potatoes and peppers

40 €

Postres

Postres / Desserts



Tatin de poma amb gelat de vainilla Mexicana

Tatin de manzana con helado de vainilla Mexicana

Apple tatin with Mexican vanilla ice cream

8 €

La nostre "torrija" amb llet merengada, crema catalana i gelat de vainilla

Nuestra torrija con leche merengada, crema catalana y helado de vainilla

Our "torrija" dipped in cinnamon milk with "crema catalana" and vanilla ice cream

8 €

Cruixents de pasta filo amb crema de xocolata amb gelat de té matcha

Crujiente de pasta filo con crema de chocolate con helado de té matcha

Crunchy filo pastry with chocolate cream with tea matcha ice cream

7 €

Milfulls de mascarpone amb fruits vermells

Milhojas de mascarpone con frutos rojos

Millefeuilles mascarpone with red berries

8 €



Fruita en daus

Fruta en dados

Diced fruit

6 €



Apte per vegetarians / Apto para vegetarianos / Suitable for vegetarians



Apte per vegans / Apto para veganos/ Suitable for vegans



Apte per celiacs / Apto para celíacos / Suitable for celiacs

Disposem d'informació detallada sobre la presència d'al·lèrgens en els aliments posats a la seva disposició. Si vostè pateix alguna al·lèrgia o intolerància, contacti amb el nostre personal .

Disponemos de información detallada sobre la presencia de alérgenos en los alimentos puestos a su disposición. Si usted padece alguna alergia o intolerancia, contacte con nuestro personal .

We have detailed information about the presence of allergens in the food. If you have any allergies or intolerance, please contact our staff.

"Aquest establiment coneix i aplica les obligacions especificades en el Real Decret 1021/22 de l' 1 de Decembre sobre la protecció contra l'anisakis"

"Este establecimiento conoce y aplica las obligaciones especificadas en el Real Decreto 1021/22 de el 1 de Diciembre sobre la protección contra el anisakis"

"This establishment knows and applies the obligations specified in the royal Decree 1420/2022 of 1 December about protection against anisakis"