



CA

Migdia de 12.00 a 16.00 h
Nit de 20.00 a 22.30 h**OSTRES DEL MÓN I CAVIAR**

França	5,00 €
País Basc	5,50 €
Mèxic	5,50 €
Perú	5,50 €
Xile	5,50 €
Tòquio	5,50 €
Caviar 30 g	65,00 €

RAW BAR

Carpaccio de gamba vermella amb aguachile i cruixent de gamba	25,50 €
Salmó aflamat amb bufador, amb salsa de gingebre i pa xinès de mantega fumada	19,50 €
“Tiradito” de tonyina amb llet de tigre i xips de iuca	21,50 €
Sashimi de tonyina vermella, salsa kimchi i katsuobushi	23,50 €
Tàrtar de tonyina asiàtic amb tempura d'alga	24,50 €
Tàrtar de vaca ecològica a l'estil nòrdic amb pa de sègol	21,50 €
Meat roll de filet amb parmesà, foie i oli de tòfona	18,50 €

TACOS PETITS I CRUIXENTS

Llobarro fumat i emulsió d'alvocat	21,50 €
King crab amb cítrics i salsa xipotle	29,50 €
Llamàntol amb suc a l'estil asiàtic	29,50 €

PER COMENÇAR

Amanida de carbassa rostida amb stracciatella	16,50 €
Espàrrecs blancs amb crema i núvol de parmesà	19,50 €
Stracciatella amb tàrtar de tomàquet	19,50 €
Edamame a la brasa amb salsa coreana	13,50 €
Albergínia brasejada amb emulsió de foie i miso i caramel de soja	22,50 €
Morbier fos a les brases	18,50 €
Caneló a l'antiga farcit de carn guisada amb espècies tailandeses	19,50 €

TRUITA OBERTA

Amb cocotxes de bacallà i sobrassada de vaca vella	20,50 €
Amb pernil ibèric amb perles de caviaroli i cibulet	18,50 €
Amb botifarra de perol i carxofes	16,50 €
Amb tòfona de temporada	45,00 €

TACOS PER COMPARTIR

Xai amb espècies i salsa de iogurt amb pa de pita	23,50 €
Costella de porc desossada amb salsa "pico de gallo"	26,50 €
Llamàntol a la brasa amb “bisque” i pa bao	29,50 €
Galtes de tonyina brasejades i salsa de sèsam	26,50 €

PREUS AMB IGI INCLÒS

En cas d'intoleràncies o al·lèrgies alimentàries, comenteu-ho al nostre personal.

ES

Mediodía de 12:00 a 16:00 h
Noche de 20:00 a 22:30 h**OSTRAS DEL MUNDO Y CAVIAR**

Francia	
País Vasco	
México	
Perú	
Chile	
Tokio	
Caviar 30 gr	

RAW BAR

Carpaccio de gamba roja con aguachile y crujiente de gamba	
Salmón sopleteado, salsa de gengibre y pan chino de mantequilla ahumada	
Tiradito de atún con leche de tigre y chips de yuca	
Sashimi de atún rojo, salsa kimchi y katsuobushi	
Tartar de atún asiático y alga tempurizada	
Tartar de vaca ecológica, estilo nórdico y pan de centeno	
Meat roll de solomillo con parmesano, foie y aceite de trufa	

TAQUITOS CRUJIENTES

Lubina ahumada y emulsión de aguacate	
King crab con cítrico y salsa de chipotle	
Bogavante con su jugo asiático	

PARA COMENZAR

Ensalada de calabaza asada stracciatella	
Espárragos blancos con crema y nube de parmesano	
Stracciatella con tartar de tomate	
Edamame a la brasa y salsa coreana	
Berenjena braseada con emulsión de foie y miso con caramelo de soja	
Morbier fundido a las brases	
Canelón a la antigua con ragu a las especias thai	

TORTILLA ABIERTA

Con cocochas de bacalao y sobrasada de vaca vieja	
Con jamón ibérico con perlas y cebollino	
Con butifarra de perol y alcachofas	
Con trufa de temporada	

TACOS PARA COMPARTIR

Cordero con especias y salsa de yogurt con pan de pita	
Costilla de cerdo deshuesada con salsa pico de gallo	
Bogavante a la brasa con “bisque” y pan bao	
Carrillera de atún braseada y salsa de sésamo	

PRECIOS CON IGI INCLUIDO

En caso de intolerancias o alergias alimentarias, informe a nuestro personal.





CA

Migdia de 12.00 a 16.00 h
Nit de 20.00 a 22.30 h

ES

Mediodía de 12:00 a 16:00 h
Noche de 20:00 a 22:30 h**FREGITS DEL MAR**

Turbot salvatge	7,00 €/100 g
Escòrpora	8,00 €/100 g
Pop amb pebrots de Padrón i patates escartxades	49,00 €

ALTA MAR

Turbot amb aigua de Lourdes	7,50 €/100 g
Llobarro a la brasa amb alls fregits	11,00 €/100 g
Txuletó de tonyina brasejada	9,50 €/100 g

PORC IBÈRIC JOSELITO

Secret ibèric	29,00 €
Presa ibèrica	29,00 €

SELECCIÓ DE LLOMS

Llom baix de vaca ecològica de Cal Tomàs	35,00 €
Llom baix Black Angus Nebraska	18,50 €/100 g
Llom baix Wagyu	33,00 €/100 g

SELECCIÓ DE CARN AMB OS

T-Bone de sidreria	6,50 €/100 g
Llom alt vaca ecològica Cal Tomàs	7,50 €/100 g
Llom alt vaca rosa gallega	9,00 €/100 g

ACOMPANYEM-HO

Fulles verdes i ceba tendra	5,50 €
Pebrots del piquillo	7,50 €
Puré de patates amb mantega fumada	7,50 €
Patates fregides casolanes	6,50 €

POSTRES BY ABARSET

El nostre flam amb nata	8,50 €
Pinya catalana	12,50 €
Cítrics gelats	10,50 €
Pastís de formatge "barret de copa"	12,50 €
Rajola de xocolata amb oli i sal	12,50 €
Xurros XXL amb salses	12,50 €

ANDORRA 2029, SERÀ UN MOMENT DOLÇ...

Avet	11,00 €
Àliga	11,00 €
Neu pols	12,50 €

PA

Panera	5,00 €
Mitja panera	3,50 €
Coca vidre	4,50 €

FRITURAS DEL MAR

Rodaballo salvaje
Cabracho
Pulpo con pimientos del padron y patatas escarchadas

ALTA MAR

Rodaballo con agua de Lourdes
Lubina a la espalda y refrito de ajos
Chuletón de atún braseado

CERDO IBÈRIC JOSELITO

Secreto ibérico
Presa ibérica

SELECCIÓN DE LOMOS

Lomo bajo vaca ecológica Cal Tomàs
Lomo bajo Black Angus Nebraska
Lomo bajo Wagyu

SELECCIÓN DE CARNES CON HUESO

T-Bone sidrería
Lomo alto vaca ecológica Cal Tomàs
Lomo alto vaca rubia gallega

PARA ACOMPAÑAR

Hojas verdes y cebolla tierna
Pimientos del piquillo
Pure de patata con matequilla ahumada
Patatas fritas caseras

POSTRES BY ABARSET

Nuestro flan con nata
Piña catalana
Cítricos helados
Pastel de queso sombrero de copa
Tableta de chocolate con aceite y sal
Churros XXL con sus salsas

ANDORRA 2029, SERÁ UN MOMENTO DULCE...

Avet
Àliga
Nieve polvo

PAN

Panera
Media panera
Coca cristal

PREUS AMB IGI INCLÒS

En cas d'intoleràncies o al·lèrgies alimentàries, comenteu-ho al nostre personal.

PRECIOS CON IGI INCLUIDO

En caso de intolerancias o alergias alimentarias, informe a nuestro personal.

L'ABARSET
THE PEAK OF APRÈS-SKI