



MENÚ

MENÚ DIES FESTIUS

HORARI
MENÚ

13:00 a
16:00 pm



ENTRANTS

AMANIDA SILET

Amanida verda, amb codony, pinya, fruits secs, vinagreta de poma i formatge de cabra gratinat

EMBOTITS DE RUPIT

Entremès d'embotits d'elaboració artesanal al nostre poble com la llonganissa, bull blanc i negre, llom i xoriç.

CARPACCIO DE FILET DE VEDELLA

Filet de vedella tallat ben prim amb vinagreta de mostassa i mel, pistatxos i encenalls de parmesà **5€ SUPLEMENT**

TRINXAT DE LA Cerdanya

Col i patata trinxada amb trossets de ventresca de porc i un sofregit amb alls que li dona el toc d'hivern.

SOPA DE CEBA

Sopa de caldo, amb ceba caramelitzada, ou, pa torrat i formatge

ALBERGINIA FARCIDA

Albergínia farcida de verdures (ceba, porro, pastanaga i carbassó). Per sobre, parmesà ratllat



BURRATA

Burrata amb tomaquets xerry al forn, la nostra salsa pesto d'anous i pinyons.

ESPARRECS VERDS

Espàrrecs verds a la brasa amb salsa de romesco i olivada tot acompanyat de verdures i mitja patata al caliu

ESPAGUETTIS ALS FORMATGES I TOFONA DEL CABRARÈS

Spaguetti amb salsa de formatge emental, parmesà, blau i de cabra, amb un toc d'encenalls de tòfona.

TORRADA AMB ESCALIVADA I ANXOVES DE L'ESCALA

Coca torrada amb anxoves de l'Escala, timbal d'escalivada, olives negres i ou dur

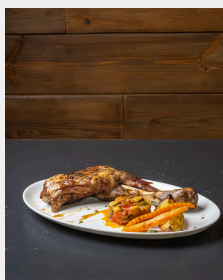
CANELONS DE CARN ROSTIDA

Els de tota la vida, fets a casa amb els millors retalls de carn de porc, vedella i pollastre, banyats de beixamel i gratinats al forn.

CANELONS DE VERDURES

Versió vegetariana dels canelons tradicionals. El farcit dels canelons varia segons les verdures de temporada.

SEGON PLAT



GRAELLADA DE CARN

Xai, mini hamburguesa de vedella, botifarra, xoriç i ventresca de porc a la brasa, acompanyat de patata al caliu i verdures.

½ CONILL A LA BRASA

Conill a la brasa, prèviament cuit al forn a baixa temperatura. l'acompanyem amb patates al caliu

POLLASTRE DE PAGES

1/4 pollastre a la brasa, amb patates fregides

BOTIFARRA DE RUPIT

Botifarra feta al poble, amb mongetes seques. (També pot ser amb patates fregides)

XAI DE RUPIT

Xai Km 0, fet a la brasa. L'acompanyem patates al caliu i verdures

OSSOBUCCO A LA RATAFIA

Ossobuco guisat amb ratafia i acompanyadande nyoquis saltejats amb mantega.

PEUS DE PORC AL FORN,

Peus de porc guisats amb salsa de tomàquet i ceba

GALTES DE PORC

Guisades al vi negre

BACALLÀ A LA CATALANA

Bacallà al forn sobre una crema d'espínacs i un saltejat d'espínacs, panses i pinyons



COSTELLES DE PORC AL FORN, amb parmentí de patates i verdures.

FILET DE VEDELLA

Filet de vedella del Collsabra fet a la brasa. (200 Gr) **15€ SUPLEMENT**

ENTRECOT DE VEDELLA DEL CABRARÈS

Entrecot de vedella fet a la brasa (800 gr) **5€ SUPLEMENT**

CONFIT D'ÀNEC

cuixa d'ànec confitada amb salsa de fruits vermells i compota de poma

CUA DE RAP

cassoleta de cua de rap al forn amb llagostins i cloïsses **5€ SUPLEMENT**

A MÉS A MÉS

PA TORRAT PER PERSONA	1,50€
PATATES FREGIDES	4,00€
TUPER I BOSSA PER ENDUR	1,00€
POSTRES ADDICIONALS	5,00€

INCLOU:

postres casolans, pa i aigua.

minim ½ menú per persona.

30€ IVA INCLÒS

1/2 MENU 20€

www.restaurantalbert.com

aviseu de les intoleràncies alimentaries



MENÚ

MENÚ DÍAS FESTIVOS

HORARIO
MENÚ

13:00 a
16:00 horas



ENTRANTES

ENSALADA SILET

Ensalada verde, con membrillo, piña, frutos secos, vinagreta de manzana y queso de cabra gratinado

EMBUTIDOS DE RUPIT

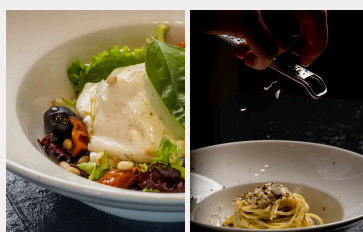
Entremés de embutidos de elaboración artesanal en nuestro pueblo como el salchichón, bull blanco y negro, lomo y chorizo.

CARPACCIO DE FILETE DE TERNERA

Solomillo de ternera cortado bien delgado con vinagreta de mostaza y miel, pistachos y virutas de parmesano **5€ SUPLEMENTO**

TRINXAT DE LA CERDANYA

Col y patata trinchada, con trocitos de panceta de cerdo y sofrito de ajos.



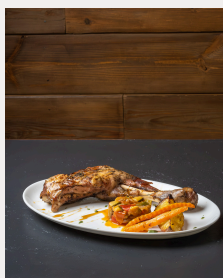
SOPA DE CEBOLLA

Sopa de caldo, con cebolla caramelizada, huevo, pan tostado y queso

BERENJENA RELLENA

Berenjena rellena de verduras (cebolla, puerro, zanahoria y calabacín). Por encima, parmesano rayado

SEGUNDO PLATO



PARRILLADA DE CARNE

Cordero, mini hamburguesa de ternera, butifarra, chorizo y ventresca de cerdo a la brasa acompañado de patata al rescoldo y verduras.

½ CONEJO A LA BRASA

Conejo a la brasa, previamente cocido al horno a baja temperatura. lo acompañamos con patatas al rescoldo

POLLO DE PAGES

1/4 pollo campero a la brasa, con patatas fritas

BUTIFARRA DE RUPIT

Butifarra hecha en el pueblo, con judías secas. (También puede ser con patatas fritas)

CORDERO DE RUPIT

Cordero Km 0, hecho a la brasa. Lo acompañamos patatas al horno y verduras

OSSOBUCO A LA RATAFIA

Ossobuco guisado con ratafia y acompañada de ñoquis salteados con mantequilla.

MANITAS DE CERDO AL HORNO,

Manitas de cerdo guisadas con salsa de tomate y cebolla
CARRILLERAS DE CERDO

Guisadas al vino negro

BACALAO A LA CATALANA

Bacalao al horno sobre una crema de espinacas y un salteado de espinacas, pasas y piñones



COSTILLAS DE CERDO AL HORNO con parmentier de patatas y verduras

SOLOMILLO DE TERNERA

Solomillo de ternera del Collsacabra hecho a la brasa. (200 Gr)

15€ SUPLEMENTO

ENTRECOT DE TERNERA DEL CABRARÉS

Entrecot de ternera hecho a la brasa (800 gr)

12€ SUPLEMENTO

CONFIT DE PATO

muslo de pato confitado con salsa de frutos rojos y compota de manzana

5€ SUPLEMENTO

COLA DE RAPE

cazuelita de cola de rape al horno con langostinos y almejas

5€ SUPLEMENTO

A MAS A MAS

PAN TOSTADO POR PERSONA	1,50€
PATATAS FRITAS	4,00€
TUPER Y BOLSA PARA LLEVAR	1,00€
POSTRE ADICIONAL	5,00€

INCLUYE:

postre casero, pan y agua.

minimo ½ menú per persona.

avise de las intolerancias alimentarias

30€ IVA INCLUIDO

1/2 MENÚ 20€

www.restaurantalbert.com



MENU

HOLIDAY MENU

MENU SCHEDULE

13:00 a
16:00 hours



STARTERS

SILET SALAD

Green salad with quince, pineapple, nuts, apple vinaigrette and gratin goat cheese

RUPIT SAUSAGES

An appetizer of Rupit homemade sausages, such as salchichón, white and black sausage, cured pork loin, and chorizo.

BEEF FILLET CARPACCIO

Thinly sliced beef tenderloin with honey mustard vinaigrette, pistachios, and Parmesan shavings

5€
SUPPLEMENT

TRINXAT DE LA Cerdanya

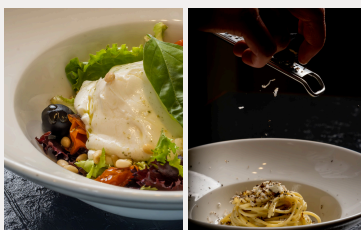
Patatoes and cabbage shredded with porc belly and garlic

ONION SOUP

Broth soup with caramelized onion, egg, toasted bread and cheese

STUFFED EGGPLANT

Eggplant stuffed with vegetables (onion, leek, carrot and zucchini). Topped with grated Parmesan cheese.



BURRATA

Burrata with baked cherry tomatoes with our walnut and pine nut pesto sauce.

GREEN ASPARAGUS

Grilled green asparagus with romesco sauce and olive paste, served with vegetables and half a baked potato

SPAGHETTI WITH CHEESES SAUCE AND TRUFFLE

Spaghetti with a sauce of Emmental, Parmesan, blue cheese and goat cheese with a touch of truffle shavings.

TOAST WITH ESCALIVADA AND ANCHOVIES FROM L'ESCALA

Toast bread with anchovies from L'Escala, escalivada (roasted vegetables), black olives and hard-boiled egg

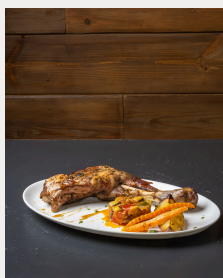
ROAST MEAT CANNELLONI

The traditional ones, homemade with the best cuts of pork, beef, and chicken, smothered in béchamel sauce and grilled in the oven.

VEGETABLE CANNELLONI

Vegetarian version of traditional cannelloni. The cannelloni filling varies according to the seasonal vegetables.

MAIN COURSE



ASSORTED GRILLED MEAT

Lamb, mini beef burger, sausage, chorizo and pork belly, accompanied by roasted potatoes and vegetables.

½ GRILLED RABBIT

Grilled rabbit, previously cooked at low-temperature in the oven. Served with roasted potatoes.

FARM CHICKEN

1/4 grilled farmchicken, with French fries

SAUSAGE FROM RUPIT

Homemade butifarra with whitebeans. (Can also be served with chips.)

RUPIT LAMB

Grilled, locally sourced lamb. Served with baked potatoes and vegetables.

OSSOBUCO CASSEROLE WITH RATAFIA

Ossobuco stewed with ratafia liquor and accompanied by gnocchi sautéed in butter.

BAKED PIG'S TROTTERS,

Braised pig trotters with tomato and onion sauce

PORK CHEEKS

Stewed in black wine

COD A LA CATALANA

Baked codfillet on a cream and sautéed spinach, raisins, and pine nuts



BAKED PORK RIBS

with mashed potatoes and vegetables

BEEF TENDERLOIN

15€
SUPPLEMENT

Grilled Collsacabra beef tenderloin. (200 g)

CABRERÉS VEAL

12€
SUPPLEMENT

ENTRECOTE

Grilled beef entrecote (800 g)

DUCK CONFIT

5€
SUPPLEMENT

Confit duck leg with red berries sauce and apple compote

MONKFISH TAIL

5€
SUPPLEMENT

Baked monkfish tail casserole with prawns and clams

TO ADD...

TOASTED BREAD PER PERSON,	1,50€
FRENCH FRIES	4,00€
TAKEAWAY BOX & BAG	1,00€
ADDITIONAL DESSERT	5,00€

INCLUDES:
homemade dessert, bread and water.

minimum ½ menu per person.

30€ VAT INCLUDED

1/2 MENU 20€

please, advise us of food intolerances

www.restaurantalbert.com



MENU

MENU DES FÊTES

HORAIRE DES
MENUS

13h00
16h00



ENTRÉES

SALADE SILET

Salade verte aux coings, ananas, noix,
vinaigrette aux pommes et gratin de chèvre

SAUCISSES RUPIT

Un apéritif composé de saucisses maison de
Rupit, telles que du salchichón, du boudin blanc
et noir, du filet de porc séché et du chorizo.

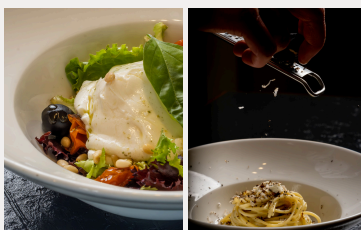
CARPACCIO DE FILET DE BŒUF

Filet de bœuf finement tranché avec
vinaigrette au miel et à la moutarde,
pistaches et copeaux de parmesan

5€
SUPPLÉMENT

TRINXAT DE LA Cerdanya

Pommes de terre et chou râpé, avec des
morceaux de poitrine de porc et de l'ail frit



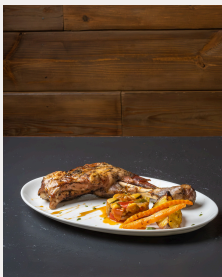
SOUPE À L'OIGNON

Soupe de bouillon avec oignons
caramélisés, œuf, pain grillé et fromage

AUBERGINES FARCIES

Aubergines farcies aux légumes (oignon,
poireau, carotte et courgette). Garnies
de parmesan râpé.

PLAT PRINCIPAL



ASSORTIMENT DE VIANDES GRILLÉES

Agneau, mini burger de bœuf, saucisse,
chorizo et poitrine de porc, accompagné
de pommes de terre rôties et de légumes.

½ LAPIN GRILLÉ

Lapin grillé, préalablement cuit au four
à basse température. Servi avec des
pommes de terre rôties.

POULET DE FERME

1/4 de poulet fermier grillé, avec frites

SAUCISSE DE RUPIT

Butifarra maison aux haricots blancs.
(Peut également être servi avec des frites.)

AGNEAU RUPIT

Agneau grillé de production locale. Servi avec
pommes de terre au four et légumes.

CASSEROLE DE OSSOBUCO AU RATAFIA

Ossobuco mijotée à la liqueur de ratafia et
accompagnée de gnocchis sautés au beurre.

PIEDS DE PORC AU FOUR,

Pieds de porc braisés à la sauce
tomate et oignons

JOUES DE PORC

Mijoté au vin noir

MORUE À LA CATALANE

Filet de cabillaud cuit au four sur une crème
et des épinards sautés, des raisins secs et des
pignons de pin



CÔTES DE PORC AU FOUR, avec parmentier et légumes

FILET DE VEAU

Filet de veau
Collsacabra grillé. (200 g)

15€
SUPPLÉMENT

ENTRECÔTE DE VEAU DE CABRERÈS

Entrecôte de veau grillée (800 g)

12€
SUPPLÉMENT

CONFIT DE CANARD

Cuisse de canard confitée,
avec sauce aux fruits rouges et
compote de pommes

5€
SUPPLÉMENT

QUEUE DE LOTTE

Casserole de queue de lotte au four
avec crevettes et palourdes

5€
SUPPLÉMENT

POUR AJOUTER...

PAIN GRILLÉ, PAR PERSONNE	1,50€
FRITES	4,00€
BOX & SACHET TAKE AWAY	1,00€
DESSERT SUPPLÉMENTAIRE	5,00€

COMPREND :

dessert maison, pain et eau.

minimum ½ menu par personne.

30€ TVA
INCLUSE

1/2 MENU 20€

s'il vous plaît, informez-nous des intolérances alimentaires

www.restaurantalbert.com