



abba














Ordino Babot hotel



CARTA
MENÚ



Entrants

- Foie gras mi-cuit amb brioix de mantega, textures de poma i gel de figues
Foie gras mi-cuit con brioche de mantequilla, texturas de manzana y gel de higos
Foie gras mi-cuit avec brioche au beurre, textures de pomme et gelée de figues
Foie gras mi-cuit with butter brioche, apple textures and fig gel 24 €
9 € SUP  
- Amanida d'alvocat, formatge feta, poma àcida i vinagreta de fruits vermells i mel
Ensalada de aguacate, queso feta, manzana ácida con vinagreta de frutos rojos y miel
Salade d'avocat, fromage feta, pomme acidulée et vinaigrette fruits rouges et miel
Avocado, feta cheese, granny Smith apple and red berries and honey vinaigrette salad 17 €
4 € SUP  
- Fagottini de gorgonzola i nous amb salsa de formatge blau i pera
Fagottini de gorgonzola y nueces con salsa de queso azul y pera
Fagottini au gorgonzola et aux noix avec sauce au fromage bleu et poire
Gorgonzola and walnut fagottini with blue cheese and pear sauce 16 €
4 € SUP   
- Carpaccio de vedella amb vinagreta de festucs, tomàquet confitat i escames de parmesà
Carpaccio de ternera con vinagreta de pistachos, tomate confitado y escamas de parmesano
Carpaccio de boeuf avec vinaigrette à la pistache, tomates confites et paillettes de parmesan
Beef carpaccio with pistachio vinaigrette, tomato confit and parmesan flakes 18 €
6 € SUP   
- Risotto de ceps amb mantega de tòfona i cruixent de parmesà (20' mínim)
Risotto de boletus con mantequilla de trufa y crujiente de parmesano
Risotto aux cèpes avec beurre de truffe et parmesan croustillant
Boletus risotto with truffle butter and crispy parmesan cheese 16 €
6 € SUP   

Al·lèrgens | Allergènes

 Gluten <i>Gluten</i>	 Ou <i>Œuf</i>	 Crustacis <i>Crustacés</i>	 Sèsam <i>Sésame</i>
 Lactosa <i>Lactose</i>	 Sulfitos <i>Sulfites</i>	 Mol·luscs <i>Mollusques</i>	 Nousa <i>Noix</i>
 Peix <i>Poisson</i>	 Soja <i>Soja</i>	 Tramussos <i>Lupin</i>	 Bolets <i>Champignons</i>
 Api <i>Céleri</i>	 Mostassa <i>Moutarde</i>	 Cacauets <i>Arachides</i>	 Porc <i>Cochon</i>

 Vega / *Vegan*

 Vegetarià / *Végétarien*



Principals

Bacallà d'Islàndia amb patata confitada i gratinat d'allioli de codony
Bacalao de Islandia con patata confitada y gratinado con alioli de membrillo
Morue Islandaise gratiné avec mousseline à l'aïoli de coing et pommes de terre confites
Icelandic cod gratin with quince aioli mousseline and candied potatoes

19 €
6 € SUP



Entrecot amb mantega d'herbes, patates fregides i pebrots del padró
Entrecot con mantequilla de hierbas, patatas fritas y pimientos del padrón
Entrecôte avec du beurre aux herbes, frites et piments Padrón
Entrecôte with herb butter, French fries and Padrón peppers

25 €
9 € SUP



Presa ibèrica amb cremós de moniato, salsa de vi negre i xips vegetals
Presa ibérica con cremoso de boniato, salsa de vino tinto y chips vegetales
Porc ibérique avec patate douce crémeuse à sauce au vin rouge et chips de légumes
Iberian pork with creamy sweet potato, red wine sauce and vegetable crisps

24 €
9 € SUP



Rap amb pols de romesco, cruixent de porro, espàrrecs verds i reducció de marisc
Rape con polvo de romesco, crujiente de puerro, espárragos verdes y reducción de marisco
Lotte à la poudre de romesco, croustillant de poireau, asperges vertes et réduction de fruits de mer
Monkfish with romesco powder, crispy leek, green asparagus and seafood reduction

22,50 €
9 € SUP



Postres

Coulant de xocolata amb gelat d'avellana (NO gluten)
Coulant de chocolate con helado de avellana
Coulant de chocolat avec glace noisette
Chocolate coulant with hazelnut ice cream

7 €
3 € SUP



Pinya osmotitzada al rom amb sorbet de cirera negra
Piña osmotizada al ron con sorbete de cereza negra
Ananas osmotisé au rhum avec sorbet à la cerise noire
Rum-osmosed pineapple with black cherry sorbet

7 €
3 € SUP

Sopeta de xocolata blanca amb crumble i fruits del bosc
Sopita de chocolate blanco con crumble y frutos del bosque
Soupe au chocolat blanc, crumble et baies
White chocolate soup with crumble and berries

7 €
3 € SUP



