la carta de
LA VALL

@som.lavall

BAR - RESTAURANT

PICA-PICA

braves amb salsa casolana | 9.50€

hummus casolà de cigrons i pebrot vermell | 8.50€

olives barrejades | 3.50€

formatge artesà Costa Roia fos (semicurat - llet crua) amb pernil salat | 9.50€

xoriç vermell a la sidra | I0.50€

pa de fetge Bon Rebost amb codonyat | 8.50€

tomàquets secs Encantaran amd formatge burrata, dàtils, olives kalamata i pipes pelades | 9.50€

pa amb tomàquet | 4.50€

taula d'embotits i formatges del Pirineu | 27.50€

AMANIDES

formatge de cabra, nous i panses | I2.50€
+ pernil salat i torradetes | I5.00€
amanida mesclum, tomàquet

verda | I0.50€
+ tonyina | I3.50€
amanida mesclum, tomàquet, cogombre, pebrot i olives

tomàquets secs Encantaran, formatge burrata, dàtils i pipes pelades | I5.50€
amanida mesclum, pipes de girasol i carbassa pelades i olives Kalamata

TORRADES

NOMES PER SOPAR

pernil salat i brie fos | I3.50€

tres formatges | I3.50€

hummus, pebrot vermell i olives | I3.50€
+ tonyina | I4.50€

sobrassada, formatge de cabra i mel LLuna de mel | I4.50€

pa amb tomàquet i xorís del Pirineu | I2.50€

formatge, tomàquet natural a rodanxes i olives kalamata | I2.50€

HAMBURGUESES

vedella eco Ribagorçana | I6.50€
200gr carn ecològica de vedella, panxeta curada, formatge, tomàquet, enciam i salsa burger casolana en panet rústic
+ patates fregides casolanes



vegetariana | I5.50€
llenties amb verduretes i curry (vegana), formatge, tomàquet, enciam, pebrot i salsa tzatziki casolana en pa rústic
+ patates fregides casolanes

EXTRES

Pa | I.50€

Salsa casolana | I.50€

Suplement hamburguesa | I.50€

CONSULTEU AL·LÈRGENS AL DEMANAR

la carta de
LA VALL

@som.lavall

BAR - RESTAURANT

PICOTEO

bravas con salsa casera | 9.50€

hummus casero de garbanzos y pimiento rojo | 8.50€

queso artesano Costa Roia fundido (semicurado - leche cruda) con jamón serrano | 9.50€

chorizo a la sidra | 10.50€

paté con membrillo | 8.50€

aceitunas variadas | 3.50€

tomates secos Encantaran con queso burrata, dátiles, aceitunas Kalamata y pipas peladas | 9.50€

pan con tomate | 4.50€

tabla de embutidos y quesos del Pirineo | 27.50€

ENSALADAS

queso de cabra, nueces y pasas | 12.50€
+ jamón serrano y crackers | 15.00€

ensalada mezclum y tomate

verde | 10.50€
+ atún | 13.50€

ensalada mezclum, tomate, pepino, pimiento y aceitunas

tomates secos Encantaran, queso burrata, dátiles y pipas peladas | 15.50€

ensalada mezclum, pipas de girasol y calabaza peladas y aceitunas Kalamata

TOSTADAS

SOLO PARA CENAR

jamón serrano y brie | 13.50€

tres quesos | 13.50€

hummus, pimiento rojo y aceitunas | 13.50€
+ atún | 14.50€

sobrasada, queso de cabra y miel | 14.50€

pan con tomate y xorís del Pirineo longaniza curada local | 12.50€

queso, tomate natural a rodajas y aceitunas kalamata | 12.50€

HAMBURGUESAS

ternera eco Ribagorçana | 16.50€

200gr carne ternera, panceta curada, queso, tomate, lechuga y salsa burger casera en panecillo rústico + patatas caseras

vegetariana | 15.50€

hamburguesa casera de lentejas con verduras y curry (vegana), queso, tomate, lechuga, pimiento y salsa tzatziki en pan rústico + patatas caseras

EXTRAS

Pan | 1.50€

Salsa casera | 1.50€

Suplemento hamburguesa | 1.50€

CASTELLANO

CONSULTAR ALÉRGENOS AL PEDIR

la carta de
LA VALL

@som.lavall

BAR - RESTAURANT

TO SHARE

bravas with homemade sauce | 9.50€

chickpeas and red pepper homemade hummus | 8.50€

melted artisan cheese (semi cured - raw milk) with jamón serrano | 9.50€

chorizo in cider | I0.50€

paté with quince jam and crackers | 8.50€

mixed olives | 3.50€

sun-dried tomatoes with burrata cheese, dates, black olives from Aragón and mixed seeds | 9.50€

pa amb tomàquet (tomato bread) | 4.50€

Pyrenean cold meats and cheese board | 27.50€

SALADS

goat's cheese, walnuts and raisins | I2.50€
+jamón serrano and crackers | I5.00€

mixed leaves and tomato

green | I0.50€
+ tuna | I3.50€

mixed leaves, tomato, red pepper, cocomber and olives

sun-dried tomatoes with burrata cheese, dates and mixed seeds | I5.50€

mixed leaves, sunflower and pumpkin seeds and Kalamata olives

TOASTS

ONLY DINNER TIME

jamón serrano and brie | I3.50€

three cheeses | I3.50€

hummus, red pepper and olives | I3.50€
+ tuna | I4.50€

sobrassada, goat's cheese and honey | I4.50€

with tomato and Pyrenean xorís (local cured sausage) | I2.50€

cheese, sliced tomato and Kalamata olives | I2.50€

BURGERS

local organic beef | I6.50€

200gr organic beef, cured bacon, cheese, tomato, lettuce, homemade burger sauce
+ homemade fries

veggie | I5.50€

homemade lentils with vegetables and curry burger (vegan), cheese, tomato, lettuce, red pepper, homemade tzatziki
+ homemade fries

EXTRES

homemade sauce | I.50€

bread | I.50€

burger extra | I.50€

ENGLISH

CHECK ALLERGENS WHEN ORDERING

la carta de
LA VALL

@som.lavall

ESPECIALS

La disponibilitat pot variar
La disponibilitat puede variar

taula de 5 formatges del Pirineu amb codonyat eco,
fruits secs i torradetes de pa de Llesp | 2I.50€

taula de 3 formatges del Pirineu | I4.50€

tabla de 3 o 5 quesos del Pirineo
con dulce de membrillo eco, frutos secos y tostaditas de Llesp

amanida de tomàquets secs Encantaran i burrata
mesclum, dàtils, pipes pelades i olives kalamata | I5.50€

ensalada mesclum con tomates secos encantaran, burrata, datiles,
pipas peladas y aceitunas Kalamata

costellam de porc Duroc (50% ibèric)
glacejat amb salsa barbacoa casolana
+ patates fregides casolanes | I9.50€

costillar de cerdo Duroc (50% ibérico)
glaseado con salsa barbacoa casera
+ patatas fritas caseras

rodó de cansalada de porc Duroc
amb salsa casolana de pomes i sidra
+ amanida de tomàquets secs, pebrot
i formatge artesà Costa Negra fumat | I7.50€

redondo de panceta de cerdo Duroc
con salsa casera de manzanas y sidra
+ ensalada de tomates secos, pimiento y queso artesano ahumado

mandonguilles de vedella eco
amb salsa de ratafia Raiers i picada de nous
+ puré de patata casolà | I7.50€

albóndigas de ternera eco
con salsa de ratafia Raiers y picada de nueces
+ puré de patata casero

ossobuco de vedella eco amb salsa de tomàquet casolana
+ carbassó i crema de formatge al pesto d'ametlles | I8.50€

osobuco de ternera eco con salsa de tomate casera
+ calabacín y crema de queso al pesto de almendras

estofat de galta de vedella eco
fet amb cervesa negre Refu (Bruno- English Stout)
+ puré casolà de coliflor amb parmesà + moniato | 2I.50€

estofado de carrillera de ternera eco
con cerveza negra Refu (Bruno - English Stout)
+ puré casero de coliflor con parmesano + boniato

+ PLATS DE TEMPORADA O EDICIONS LIMITADES
+ platos de temporada o ediciones limitadas

CONSULTEU AL·LÈRGENS AL DEMANAR