

Bon Profit

A GOURMET EXPERIENCE

Preus amb IVA inclòs

Català 1 Español 5 Français 9 English 13

ENTRANTS

Amanida de salmó fumat

Amb mesclum, blat de moro, tomàquet i emulsió de mató

Amanida Cèsar

Enciam romana, pit de pollastre i salsa Cèsar Fourteen

Croquetes de pernil ibèric

Bunyols de bacallà casolans

Amb allioli de mel

Crema de carbassa

Amb llet de coco i pipes de carbassa

MEXICAND - Gambes arrebossades amb coco

Amb emulsió de gingebre, coriandre i llima

Supl. 3,50 €

Tagliatelle

Amb salsa de tomàquet casolana i Grana Padano

Navalles al Josper amb cava D.O. Empordà

Musclos al Josper amb cava D.O. Empordà

ARRÒS I PASTA

Arròs melós de sèpia, gambes i musclos

Arròs melós de vedella amb alioli de cebollí

Canelons de vedella gratinats

Poke bowl

Arròs, salmó, alvocat, pastanagues,
Edamame i salsa de soja

PEIX

Orada a la brasa

Amb verdura rostida i emulsió de pebrots del piquillo

Llobaro a la brasa

Amb verdura rostida i emulsió de pebrots del Padró

Bacallà confitat amb samfaina

Supl. 3 €

Salmó a la plantxa

Amb verdura rostida i salsa teriyaki

Supl. 3 €

CARNS

Jarret de vedella «Ramaders d'Andorra»

Cuinada a baixa temperatura, amb parmentier

Braó rostit glacejat

Amb moniato rostit

Entranya de vedella

Amb trufes al romero i salsa chimichurri

Tamal de pollastre al pastor

Amb "pico de gallo" i guacamole

Botifarra «Els Escaubells»

Amb trufes al romaní i verdura rostida

Galta de porc

Amb el seu suc i parmentier de patates

AND-Burger de vedella Km 0 Fourteen

Amb patates fregides de Casa Gendret

Supl. 3 €

POSTRES

Pa d'espícula d'Andorra

Amb ganache de xocolata negra 70%,
oli d'oliva i sal Maldom

Crema andorrana caramel·litzada

Amb gelat de plàtan casolà

Pinya al Josper amb gelat de coco

Pastís de formatge Fourteen amb coulis de mànec

Supl. 1,50 €

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Gelat casolà

Fruita natural tallada i preparada

Buen Provecho

A GOURMET EXPERIENCE

Precios con IVA incluido

Català 1 **Español 5** Français 9 English 13

ENTRANTES

Ensalada de salmón ahumado

Con mézclum, maíz, tomate y emulsión de queso mató

Ensalada César

Lechuga romana, pechuga de pollo y salsa César Fourteen

Croquetas de jamón ibérico

Buñuelos caseros de bacalao

Con alioli de miel

Crema de calabaza

Con leche de coco y pipas de calabaza

MEXICAND - Gambas rebozadas en coco

Con emulsión de jengibre, cilantro y lima

Supl. 3,50 €

Tagliatelle

Con salsa de tomate casera y Grana Padano

Navajas al Josper con cava D.O. Empordà

Mejillones al Josper con cava D.O. Empordà

ARROZ Y PASTA

Arroz meloso de sepia, gambas y mejillones

Arroz meloso de ternera con alioli de cebollino

Canelones de ternera gratinados

Poke bowl

Arroz, salmón, aguacate, zanahorias,
Edamame y salsa de soja

PESCADO

Dorada a la brasa

Con verdura asada y emulsión de pimientos del piquillo

Lubina a la brasa

Con verdura asada y emulsión de pimientos del Padrón

Bacalao confitado con samfaina

Supl. 3 €

Salmón a la plancha

Con verdura asada y salsa teriyaki

Supl. 3 €

CARNES

Jarrete de ternera «Ramaders d'Andorra»

Cocinada a baja temperatura, con parmentier

Codillo asado glaseado

Con boniato asado

Entraña de ternera

Con patatas al romero y salsa chimichurri

Tamal de pollo al pastor

Con pico de gallo y guacamole

Butifarra «Els Escaubells»

Con patatas al romero y verdura asada

Carrilera de cerdo

Con su jugo y parmentier de patatas

Km 0 Fourteen AND-Burger de ternera

Con patatas fritas de Casa Gendret

Supl. 3 €

POSTRES

Pan de espícula de Andorra

Con ganache de chocolate negro 70%,
aceite de oliva y sal Maldon

Crema andorrana caramelizada

Con helado de plátano casero

Piña al Jospé con helado de coco

Tarta de queso Fourteen con coulis de mango

Supl. 1,50 €

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Helado casero

Fruta natural cortada y preparada

Bon Appétit
A GOURMET EXPERIENCE

TVA comprise dans le prix

Català 1 Español 5 **Français 9** English 13

ENTRÉES

Salade de saumon fumé

Avec mezclum, maïs, tomates et d'émulsion fromage mató

Salade César

Laitue romaine, poitrine de poulet et sauce César Fourteen

Croquettes de jambon ibérique

Beignets de morue maison

Avec aïoli au miel

Crème de potiron

Au lait de coco et pipes à la citrouille

MEXICAND - Crevettes panées à la noix de coco

Avec émulsion de gingembre, coriandre et citron vert

Supl. 3,50 €

Tagliatelles

À la sauce tomate maison et Grana Padano

Couteaux al Jospèr avec cava D.O Empordà

Moules Jospèr au cava D.O Empordà

RIZ ET PÂTES

Riz crémeux aux seiches, crevettes et moules

Riz de veau crémeux avec aïoli à la ciboulette

Cannellonis de veau gratin

Poke bowl

Riz, saumon, avocat, carottes,
Edamame et sauce soja

POISSON

Dorade grillée

Aux légumes rôtis et émulsion de poivron de piquillo

Bar grillé

Avec légumes rôtis et émulsion de poivron de Padrón

Cabillaud confit à la samfaina catalane

Suppl. 3 €

Saumon à la plancha

Avec légumes rôtis et sauce teriyaki

Suppl. 3 €

VIANDES

Jarret de veau dels « Ramaders d'Andorre »

Cuit à basse température avec parmentier

Jarret rôti glacé

Avec patates douces rôties

Entrailles de veau

Avec pommes de terre au romarin et sauce chimichurri

Tamale de poulet pasteur

Avec « pico de gallo » et guacamole

Boutifarre « Es Escaubells »

Avec son Jus et Parmentier de Pommes de Terre

Joue de porc

Con su jugo y parmentier de patatas

AND-Burger de veau Km 0 Fourteen

Avec frites de Casa Gendret

Suppl. 3 €

DESSERTS

Pain aux spicule (fleur de farine) d'Andorre

Avec ganache au chocolat noir 70%,
huile d'olive et sel de Maldom

Crème andorrane caramélisée

Avec glace maison à la banane

Ananas Jospet avec glace à la noix de coco

Fourteen cheesecake au coulis de mangue

Suppl. 1,50 €

Coulant au chocolat avec glace à la vanille

Glace maison

Fruits naturels coupés et préparés

Bon Appétit
A GOURMET EXPERIENCE

All prices include VAT

Català 1 Español 5 Français 9 **English 13**

STARTERS

Smoked salmon salad

With mesclun, corn, tomato and mató cheese emulsion

Caesar salad

Romaine lettuce, chicken breast and Fourteen Caesar sauce

Iberian ham croquettes

Homemade cod fritters

With honey aioli

Pumpkin cream

With coconut milk and pumpkin pipes

MEXICAND - Prawns breaded in coconut

With ginger, coriander and lime emulsion

€ 3.50 suppl.

Tagliatelle

With homemade tomato sauce and Grana Padano

Josper-style seafood razors with cava (D.O. Empordà)

Josper-style mussels with cava (D.O. Empordà)

RICE & PASTA

Creamy rice with cuttlefish, prawns and mussels

Creamy veal rice with chive alioli

Gratin meat cannelloni

Poke bowl

Salmon, avocado, carrots, Edamame
and soy sauce

FISH

Grilled bream

With roasted vegetables and piquillo peppers emulsion

Grilled sea bass

With roasted vegetables and an emulsion of Padrón peppers

Confit cod with “samfaina” (grilled vegetables)

€ 3 suppl.

Griddled salmon

With roasted vegetables and teriyaki sauce

€ 3 suppl.

MEAT

Beef jarret from “Ramaders d’Andorra”

Cooked at low temperature, with parmentier

Glazed roast knuckle

With roasted sweet potato

Beef entrails

With rosemary potatoes and chimichurri sauce

Shepherd-style chicken tamale

With “pico de gallo” and guacamole

“Els Escaubells” butifarra

Pork sausage with rosemary potatoes and roasted vegetables

Pork cheek

With its juice and potato parmentier

Km 0 Fourteen beef AND-Burger

With chips from Casa Gendret

€ 3 suppl.

DESSERTS

Andorra's spicule (flower of flour) bread

With 70% dark chocolate ganache,
olive oil and Maldom

Caramelized Andorran cream

With homemade banana ice cream

Josper pineapple with coconut ice cream

Fourteen cheesecake with mango coulis

€ 1.50 suppl.

Chocolate coulant with vanilla ice cream

Homemade ice cream

Laminated fresh seasonal fruit

