

# Restaurante / Bar

*Restaurant / Bar*



## Horarios

*Horaris · Scheludes*

## Carta mediodía

*Migdia · Lunch*

## Menú infantil

*Childrens menu*

## Nikkei

*Nikkei cuisine*

## Bebidas

*Begudes · Drinks*

## Vinos

*Vins · Wines*

La Collada Hotel & Spa

★★★★

# Horarios

*Horaris / Scheludes*



## RESTAURANTE

### Desayuno

7:45 - 10:00h

*Esmorzar / Breakfast*

### Mediodía

13:00 - 15:30h

*Migdia / Lunch*

### Cena buffet

19:45 - 22:15h

*Sopar buffet / buffet dinner*

## BAR LA NIT I LA NEU

### Bebidas y snacks

16:00 - 00:00h

*Begudes i snacks / Snack & drink*

### Cocina Nikkei

18:00 - 22:30h

*Cuina Nikkei / Nikkei cuisine*



GLUTEN



SOJA



SÉSAMO



APIO



CACAHUETES



ALTRAMUCOS



FRUTOS  
CÁSCARA



PESCADO



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



SULFITOS



MOSTAZA



HUEVOS



LÁCTEOS

La Collada Hotel & Spa

★★★★

# Carta Mediodía



## Empezamos con... / Comencem amb... · We start with...

Ensalada de burrata de Apúlia con pesto rosso siciliano . . . . .	<b>14,00</b>
Amanida de burrata d'Apulia amb pesto rosso sicilià · Apulian burrata salad with Sicilian pesto rosso	
Ensalada de la huerta con mix de lechuga, espárrago, atún, huevo duro y aguacate. <b>12,00</b>	
Amanida de l'horta amb mix d'enciam, espàrrec, tonyina, ou dur i alvocat Garden salad with mix of lettuce, asparagus, tuna, hard-boiled egg and avocado	
“Trinxat de la Cerdanya” con butifarras y panceta . . . . .	<b>11,00</b>
Trinxat de la Cerdanya amb botifarres i cansalada “Trinxat de la Cerdanya” with sausages and bacon	
Caracoles guisados en salsa montañesa . . . . .	<b>12,00</b>
Cargols guisats amb salsa muntanyenca · Stewed snails in mountain sauce	
Lingote de foie hecho en casa con carquiñolis . . . . .	<b>16,00</b>
Lingot de foie fet a casa amb carquinyolis · Homemade foie ingot with carquiñolis	
Caldo de olla con "galets" y “pilota” . . . . .	<b>9,00</b>
Brou d'olla amb galets i pilota · Pot broth with "galets" and “pilota”	
Crema de calabaza, con aroma de salvia y quenelle de queso crema . . . . .	<b>9,00</b>
Crema de carbassa, amb aroma de sàlvia i quenelle de formatge crema Pumpkin cream, with aroma of sage and cream cheese quenelle	
Lasaña casera de carne y espinacas . . . . .	<b>13,00</b>
Linguini en cistella de parmesà i salsa napolitana · Homemade meat and spinach lasagne	
Linguini en cesta de parmesano y salsa napolitana . . . . .	<b>12,00</b>
Linguini en cistella de parmesà i salsa napolitana · Linguini in a basket with Parmesan and Neapolitan sauce	

## Continuamos con... / Continuem amb... · We continue with...

Galtas de cerdo rellenas de mousse de foie, reducción de marsala y parmentier de patata trufada. . . . .	<b>15,00</b>
Galtes de porc farcides de mousse de foie, reducció de marsala i parmentier de patata trufada Pork cheeks stuffed with foie gras mousse, marsala reduction and truffled potato parmentier	
Pato con peras de Puigcerdà . . . . .	<b>17,00</b>
Ànec amb peres de Puigcerdà · Duck with pears from Puigcerdà	
Arroz caldoso de montaña** . . . . .	<b>15,00</b>
Arròs caldós de muntanya** · Soupy mountain rice**	
Salmon al horno crema de eneldo y confit de alcachofas de temporada . . . . .	<b>16,00</b>
Salmó al forn crema d'anet i confit de carxofes de temporada Baked salmon with dill cream and seasonal artichoke confit	
Lomo de bacalao a baja temperatura en mantequilla a las finas hierbas y aroma de limón . . . . .	<b>18,00</b>
Llom de bacallà a baixa temperatura en mantega a les fines herbes i aroma de llimona Cod loin at low temperature in butter with fine herbs and lemon aroma	
Entrecot al grill (300 g) y verduritas del huertos. . . . .	<b>19,00</b>
Entrecot al grill (300 g) i verduretes de l'hort · Grilled entrecôte (300 g) and garden vegetables	
Prensado de cordero, reducción de Pedro Jiménez y cremoso de boniato . . . . .	<b>17,00</b>
Premsat de xai, reducció de Pedro Jiménez i cremós de moniato · Pressing of lamb, Pedro Jiménez reduction and creamy sweet potato	
Suquet de pescado al estilo de los pescadores . . . . .	<b>17,00</b>
Suquet de peix a l'estil dels pescadors · Fish "suquet", fisherman's style	

\*\* (P.P) Precio por persona. Hecho con arroz de Pals D.O.

\*\* (P.P) Preu per persona. Fet amb arròs de Pals D.O.

\*\* (P.P) Price per person. Made with rice from Pals D.O.

## Y terminamos con... / I acabem amb... · And we end with...

Flan de huevo a baja temperatura . . . . .	<b>5,00</b>
Flam d'ou a baixa temperatura · Low-temperature egg custard	
Tarta al Whisky con mango . . . . .	<b>6,00</b>
Pastís de whisky amb mango · Whisky cake with mango	
Crema tradicional catalana. . . . .	<b>6,00</b>
Crema tradicional catalana · Traditional catalan cream	
Tarta de chocolate . . . . .	<b>6,00</b>
Pastís de xocolata · Chocolate Cake	
Yogurt de Llivia con mermelada de higos de Figueres . . . . .	<b>4,00</b>
Iogurt de Llivia amb mermelada de figues de Figueres · Llivia yogurt with Figueres fig jam	
Mosaico de frutas de temporada . . . . .	<b>6,00</b>
Mosaic de fruites de temporada · Seasonal fruit mosaic	

# Carta infantil

## Childrens menu



### Principales / Principals · Main dish

Canelones caseros de carne . . . . .	9,00
Canelons casolans de carn · Homemade meat cannelloni	
Pasta con salsa Napolitana de la casa . . . . .	8,00
Pasta amb salsa Napolitana de la casa · Pasta with Neapolitan house sauce	
Arroz a la cubana . . . . .	8,00
Arròs a la cubana · Cuban style rice	
Croquetas caseras de pollo . . . . .	8,00
Croquetes casolanes de pollastre · Homemade chicken croquettes	
Pizza de jamón york . . . . .	9,00
Pizza de pernil dolç · York ham pizza	
Milanesa de ternera a la Napolitana . . . . .	10,00
Milanesa de vedella a la Napolitana · Neapolitan veal Milanese	
Librito de lomo de cerdo relleno de jamón y queso . . . . .	9,00
Llibret de llom de porc farcit de pernil i formatge · Pork tenderloin stuffed with ham and cheese	
Merluza a la Romana . . . . .	9,00
Lluç a la Romana · Hake Romana style	

### Postres / Desserts

Copa de helado . . . . .	4,00
Copa de gelat · Cup of ice cream	
Tarta de chocolate . . . . .	6,00
Pastís de xocolata · Chocolate cake	
Flan de huevo . . . . .	5,00
Flam d'ou · Egg custard	
Crema catalana . . . . .	6,00
Crema catalana · Catalan cream	
Mosaico de frutas de temporada . . . . .	6,00
Mosaic de fruites de temporada · Seasonal fruit mosaic	
Yogurt Natural de Llívia . . . . .	4,00
Iogurt Natural de Llívia · Llívia Natural Yogurt	



La Collada Hotel & Spa

★★★★



**Esta carta solo se sirve en el bar "La Nit i la Neu"**  
Només se serveix al bar / Only served at barroom

## Empezamos con... / Comencem amb... · We start with...

### BLACK & WHITE BAO'S

Dúo de pan bao cocido al vapor. Black: relleno de calamar crunch, base de lechuga trocadero y mayonesa yuzu · White: relleno de presa ibérica glaseada con tonkatzu y coleslaw asiática de lombarda . . . . . **15,00€**

Duo de pa bao bullit al vapor. Black: farciment de calamar crunch, base d'encisam francès i maionesa yuzu. White: farciment de presa ibèrica setinada amb tonkatzu i coleslaw asiàtica de llombarda · Steamed Bao Bread Duo. Black: stuffed with squid crunch, trocadero lettuce base and yuzu mayonnaise. White: stuffed with Iberian pork glazed with tonkatzu and asian coleslaw red cabbage

### SNOW GUNKAN

Rollitos con papel de soya relleno de cangrejo snow, cebollino y aguacate, cubierto y flambeado con una salsa de queso y gochujan (5 piezas) . . . . . **14,00€**

Rollitos amb paper de soia farciment de cranc snow, cebollí i alvocat, cobert i flamejat amb una salsa de formatge i gochujan (5 peces) · Soy paper rolls stuffed with snow crab, chives and avocado, topped and flambéed with a cheese and gochujan sauce (5 pieces)

### SOPA MISO ROJO

Sopa de miso rojo con base de dashi, acompañada de tofu marinado en salsa de soja y sesamo, col china, alga wakame y cebollino . . . . . **14,00€**

Sopa de miso vermell amb base de dashi, acompanyada de tofu marinat en salsa de soia i sesam, col xinesa, alga wakame i cebollí · Red miso soup with a dashi base, served with tofu marinated in soy sauce and sesame, Chinese cabbage choy, wakame seaweed and scallion

### TSUNA ORIENTAL TARTAR

Tartar de atún marinado en salsa oriental, acompañado de alga wakame, cubierto de velo de papel de arroz, con topping de crema de aguacate, pepino encurtido y cubierta de crujiente de arroz Ito Togarashi . . . . . **21,00€**

Tartar de tonyina marinada en salsa oriental, acompanyat d'alga wakame, cobert de vel de paper d'arròs, amb topping de crema d'alvocat, cogombre adobat i coberta de cruixent d'arròs Ito Togarashi · Tuna tartar marinated in oriental sauce, accompanied by wakame seaweed, covered in a veil of rice paper, topped with avocado cream, pickled cucumber and crispy Ito Togarashi rice

### SALMÓN & TRUFA

Niguiris de ventresca de salmón flambeado y glaseado con salsa de unagui, topping de trufa y rizado de cebolla tierna japonesa (2 Unidades) . . . . . **8,00€**

Niguiris de ventresca de salmó flamejat i glacejat amb salsa de unagui, topping de tòfona i arissat de ceba tendra japonesa (2 Unitats) · Flambéed and glazed salmon belly niguiris with unagui sauce, truffle topping and Japanese spring onion curl (2 pieces).

## The Good Rolls

### UMAI ROLL

Roll Hosomaki de tamago, relleno de gohan mezclado con cangrejo snow, black tobiko, aguacate, mayonesa japonesa y topping de masago arare y cebollino (10 piezas) . . . . . **20,00€**

Roll Hosomaki de tamago, farcit de gohan barrejat amb cranc snow, black tobiko, alvocat, maionesa japonesa i topping de masago Arare i cebollí (10 p.) · Hosomaki tamago roll, filled with gohan mixed with snow crab, black tobiko, avocado, Japanese mayonnaise and topped with masago arare and scallion (10 p.)

### OISHI ROLL

Roll hosomaki de atún marinado, relleno de queso crema trufado, aguacate, cebolla crujiente, espárragos y topping de rábano osmotizado (10 piezas) . . . . . **22,00€**

Roll hosomaki de tonyina marinada, farcit de formatge crema trufat, alvocat, ceba cruixent, espàrrecs i topping de rave osmotitzat (10 p.) · Marinated tuna hosomaki roll, stuffed with truffled cream cheese, avocado, crispy onion, asparagus and osmotised radish topping (10 p.)

### KANZEN ROLL

Roll Uramaki relleno de langostinos panko, queso crema con cebollino, wakame y topping de aguacate (10 piezas) . . . . . **20,00€**

Roll Uramaki farcit de llagostins panko, formatge crema amb cebollí, wakame i topping d'alvocat (10 p.) · Uramaki roll filled with panko prawns, cream cheese with spring onion, wakame and avocado topping (10 p.)

### TIGGER ROLL

Roll Tempurizado relleno de salmón, queso crema, masago, aguacate, topping de ensalada wakame y surimi, cubierto de salsa unagui (10 piezas) . . . . . **19,00€**

Roll Tempurizado farcit de salmó, formatge crema, masago, alvocat, topping d'amanida wakame i surimi, cobert de salsa unagui (10 p.) · Tempurised roll stuffed with salmon, cream cheese, masago, avocado, wakame salad topping and surimi, covered with unagui sauce (10 p.)

### UNAGUI ROLL

Roll Uramaki relleno de anguila y pepino, cubierto de sésamo tostado y topping de anguila flambeada (10 piezas) . . . . . **21,00€**

Roll Uramaki farcit de anguila i cogombre, cobert de sèsam torrat i topping d'anguila flambeada (10 p.) · Uramaki roll filled with eel and cucumber, topped with toasted sesame and flambéed eel topping (10 p.)

## Para compartir / Per compartir · To sharing

Selección de sashimi de salmón, atún, hamachi, niguiris, y selección de roles del Itamae. . . . . **80,00€ · 160,00€**

Selecció de sashimi de salmó, tonyina, hamachi, niguiris i una selecció de rols d'itamae.  
Selection of salmon sashimi, tuna, hamachi, niguiris, and a selection of itamae rolls.



# Bebidas

## Begudes / Drinks



### Bebidas frías

#### Begudes fredes / Cold drinks

Agua natural s/gas	2,00
Agua c/gas	2,50
Coca-Cola (Clásica o Zero)	3,00
Fanta de Naranja / Limón	3,00
Sprite	3,00
Nestea / Aquarius	3,50
Tónica Schweppes	3,00
Ginger Beer	3,50
Bitter Kas	3,00
Red Bull	4,00
Zumos (Mango, piña, melocotón, maracuyá y naranja)	3,00
Cacaolat	3,00

### Bebidas calientes

#### Begudes calentes / Hot drinks

Café solo	2,00
Americano	2,50
Cortado	2,00
Café con leche	2,50
Capuchino	3,00
Carajillo	2,50
Té (Negro, Verde, Wild Berry o Camomila)	3,00

### Cerveza

#### Cervessa / Beer

Estrella Damm	3,00
Voll-Damm	3,00
Free Damm	3,00
Free Damm Tostada	3,00
Damm Lemon	3,00
Turia	3,00
Complot	3,50
Daura	3,00

### Whisky, Maltas & Bourbon

Ballantines	6,00
J&B	6,00
J&B 15	8,00
Cutty Sark	6,00
Johnnie Walker Red Label	6,00
Johnnie Walker Black Label	7,00
Johnnie Walker Blenders	8,00
Johnnie Walker Gold Label	12,00
Chivas Regal 12	7,00
Cardhu 12	7,00
Knockando 12	9,00
Glenfiddich 12	9,00
Glenfiddich 15	12,00
Glenfiddich 18	15,00
Macallan 12	12,00
Four Roses	7,00
Jack Daniels	7,00

### Ginebra / Gin

Beefeater	6,00
Seagrams	6,00
Bombay Sapphire	6,00
Puerto de Indias	6,00
Nordes	8,00
Citadelle	8,00
Roku	8,00
Bulldog	8,00
Brockmans	8,00
Hendricks	8,00
Martin Millers	8,00
Williams	8,00
London N° 1	8,00
G'Vine	8,00

### Vodka

Absolut	6,00
Grey Goose	8,00
Belvedere	8,00
Beluga	8,00

# Bebidas

## Begudes / Drinks



### Ron

Bacardí	6,00
Habana Club 3	6,00
Habana Club 5	6,00
Habana Club 7	8,00
Brugal Añejo	6,00
Cacique Añejo	6,00
Pampero Añejo	8,00
Sta. Teresa G. Reserva	10,00
Zacapa 23 Centenario Solera 23	10,00

### Brandy & Cognac

Magno	4,00
Carlos III	4,00
Torres 5	5,00
Torres 10	4,00
Cardenal Mendoza	7,00
Gran Duque de Alba	7,00
Carlos I	7,00
1866	7,00
Remy Martin	7,00

### Licores / Licors

Baileys	4,00
Frangelico	4,00
Marie Brizard	4,00
Cointreau	4,00
Tia María	4,00
Grappa Libarna	4,00
Pacharan	4,00
Limoncello	4,00
Licor de hierbas	4,00
Jagermeister	4,00
Ratafia	4,00
Crema de orujo	4,00
Aguardiente de orujo	4,00
Aguardiente Antioqueño	4,00

### Aperitivos / Aperitius

Martini Bianco	4,00
Martini Rosso	4,00
Yzaguirre Blanco	4,00
Yzaguirre Rojo	4,00
Yzaguirre Reserva	5,00
Campari	4,00
Pernod	4,00
Ricard	4,00

### Coctelería

#### Cocteleria / Cocktails

Whisky Sour	8,00
Johnnie Walker, jugo de lima natural, clara de huevo, azúcar y hielo en las rocas	
Manhattan	8,00
Jack Daniels, Martini Rosso, angostura y twist de naranja	
Negroni	8,00
Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso, rodaja de naranja y hielo en las rocas	
Moscow Mule	8,00
Absolutte, Schweppes Premium & Ginger Beer, jugo de lima natural y hielo en las rocas	
Dry Martini	8,00
Bombay Sapphire, Dry Martini, aceituna y twist de limón	
Daiquiri	8,00
Habana Club 3 años, jugo de lima y azúcar	
Mojito	8,00
bacardí, hierbabuena, lima fresca, Sprite, azúcar moreno y hielo picado	
Caipiriña	8,00
Cachaça, lima fresca, Sprite, azúcar y hielo picado	
Margarita	8,00
José Cuervo, Cointreau, jugo de lima natural, sirope de ágave y hielo frappé	
Aperol Spritz	8,00
Aperol, Cava Roger de Flor, soda, rodaja de naranja y cereza marrasquino	

**Los cocktails solo se sirven en el bar**

Els còctels només se serveixen al bar

Cocktails only served at barroom

# Carta de vinos y cavas

## Carta de vins i caves



### Vino tinto / Vi negra / Red wine



Jardins de Perelada	4,00	19,00
D.O. Empordà – Garnatxa negra, Syrah y Samsó		
Castell del Remei		24,00
D.O Costers del Segre – Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha		
3 Finques		24,00
D.O Empordà – Garnacha, Merlot, Samsó, Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo		
Lafou el Sender		26,00
D.O Terra Alta – Garnacha, Syrah y Morenillo		
Abadal 3.9 “Vi de Finca”		42,00
D.O Pla de Bages – Cabernet Sauvignon y Syrah		
Camins del Priorat		42,00
D.O Priorat – Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Syrah		
Jean Leon 3055		26,00
D.O Penedés – Merlot y Petit Verdot		
Legaris.		24,00
D.O Ribera del Duero – Tempranillo		
Viña Pomal. Crianza.		24,00
D.O Rioja – Tempranillo		
Ramón Bilbao. Crianza		24,00
D.O Rioja – Tempranillo		
Luis Cañas. Crianza		28,00
D.O Rioja – Tempranillo y Graciano		
Viña Salceda. Reserva 2018.		28,00
D.O Rioja – Tempranillo y Graciano		
Remelluri. Reserva 2014		46,00
D.O: Rioja – Tempranillo, Garnacha y Graciano		

### Vino blanco / Vi blanc / White wine



Jardins de Perelada	4,00	19,00
D.O. Empordà – Macabeu, Sauvignon Blanc, Garnatxa roja y Garnatxa blanca		
Viñas de Anna		24,00
D.O Catalunya - Chardonnay y Moscato		
Gramona Gessamí		28,00
D.O Penedés – Moscato, Sauvignon Blanc y Gewurztraminer		
Castell de Raimat		24,00
D.O Costers del Segre – Chardonnay		
Abadall Picapoll		26,00
D.O Pla de Bages – Picapoll		
José Pariente		26,00
D.O Rueda – Verdejo		
Valtravieso Nogara		24,00
D.O Rueda – Verdejo		
La Charla.		24,00
D.O Rueda – Verdejo y Sauvignon Blanc		
Pazo Das Bruxas.		26,00
D.O Rías Baixas – Albariño		
Mar de Frades		28,00
D.O Rías Baixas – Albariño		



# Carta de vinos y cavas

## Carta de vins i caves



### Vino Rosado / Vi rosat / Rosé wine



<b>Jardins de Perelada</b> .....	<b>4,00</b>	<b>19,00</b>
<i>D.O. Empordà - Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon, Syrah y Garnatxa Negra</i>		
<b>Jean Leon 3055</b> .....		<b>26,00</b>
<i>D.O Penedes - Pinot Noir y Garnacha Tinta</i>		
<b>Chivite</b> .....		<b>26,00</b>
<i>D.O IGP 3 Riberas - Garnacha y Tempranillo</i>		
<b>Ramón Bilbao</b> .....		<b>24,00</b>
<i>D.O Rioja - Garnacha</i>		
<b>Torres Santa Digna</b> .....		<b>28,00</b>
<i>Chileno - Cabernet Sauvignon</i>		

### Cava



<b>Roger de Flor</b> .....	<b>4,00</b>	<b>21,00</b>
<i>D.O Cava - Macabeo, Xarel-lo y Parellada</i>		
<b>Parxet.</b> .....		<b>26,00</b>
<i>D.O Cava - Xarel-lo, Macabeo y Parellada</i>		
<b>Ars Collecta Grand Rosé. Codorniu</b> .....		<b>36,00</b>
<i>D.O Cava - Pinor Noir, Trepas y Xarel-lo</i>		
<b>Juve &amp; Camps.</b> .....		<b>36,00</b>
<i>D.O Cava - Macabeo, Xarel-lo y Parellada. Reserva 2015. En botella: 36 meses</i>		
<b>Moet &amp; Chandon</b> .....		<b>75,00</b>
<i>D.O Champagne, Epernay - Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. En botella: 36 meses</i>		



La Collada Hotel & Spa

★★★★