

# Restaurante

*Restaurant*



**Horarios**  
*Horaris · Scheludes*



**Menú**



**Menú infantil**  
*Childrens menu*



**Bebidas**  
*Begudes · Drinks*



**Vinos**  
*Vins · Wines*

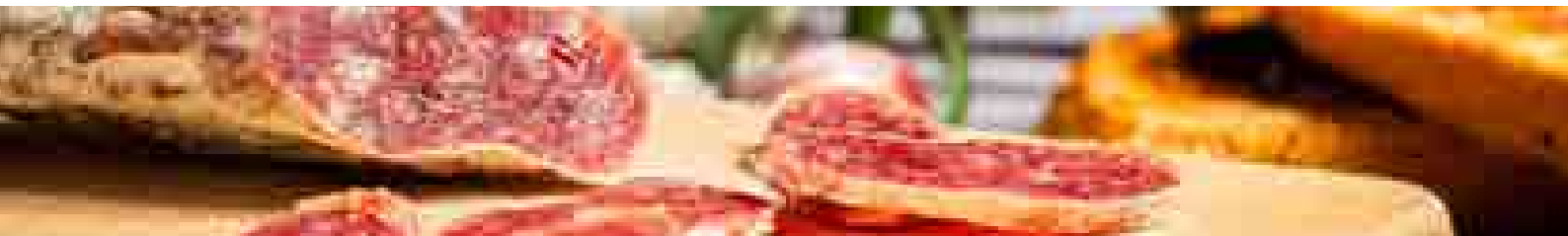


La Collada Hotel & Spa

★★★★

# Horarios

*Horaris / Scheludes*



**Desayuno**  
*Esmorzar / Breacfast*

**7:30 - 10:00h**

**Mediodía**  
*Snack menú*

**13:00 - 15:30h**

**Cenas**  
*Sopars / Dinners*

**19:30 - 22:30h**



GLUTEN  
GLUTEN



SOJA  
SOYBEANS



SÉSAMO  
SESAME



APIO  
CELERY



CACAHUETES  
PEANUTS



ALTRAMUCES  
LUPIN



FRUTOS  
CÁSCARA  
NUTS



PESCADO  
FISH



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS



MOLUSCOS  
MOLLUSKS



SULFITOS  
SULFITES



MOSTAZA  
MUSTARD



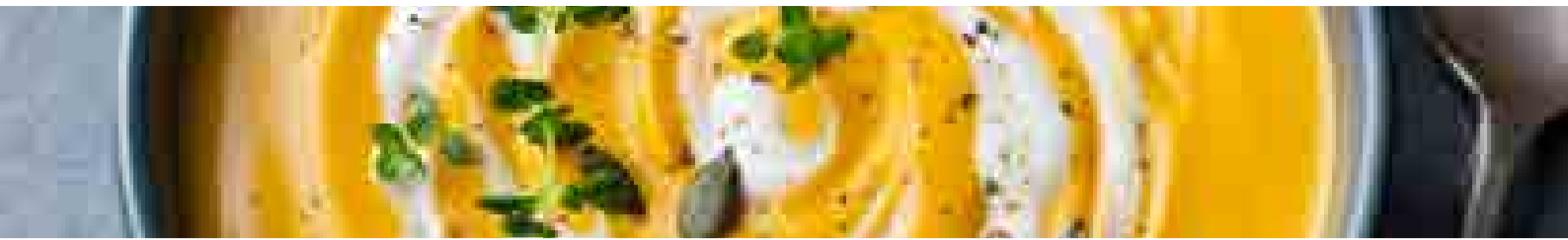
HUEVOS  
EGGS



LACTOSA  
LACTOSE

La Collada Hotel & Spa

★★★★



## Para compartir y tapear

*Per compartir i "tapear" · To share ans "tapas"*

- Surtido de embutidos de la comarca . . . . . 12,50**  
 Assortiment d'embotits de la comarca · Assortment of sausages from the region
- Surtido de quesos variados . . . . . 11,50**  
 Assortiment de formatges variats · Assortment of assorted cheeses
- Plato de Jamón de bodega . . . . . 18,50**  
 Plat de Pernil de celler · Plate of Cellar Ham
- Oreja de cerdo a la gallega . . . . . 9,00** MP  
 Orella de porc a la gallega · Galician style pork ear
- Choricitos a la diablo . . . . . 8,50** MP  
 Xoricets a la diablo · "Choricitos" a la diablo
- Patatas bravas del chef "dos coccciones" y "dos salsas" . . . . . 7,00** MP  
 Patates braves del xef "dues coccions" i "dues salses" ·  
 Bravas potatoes by the chef "two cooking" and "two sauces"
- Huevos estrellados con patata confitada a baja temperatura y jamón de bodega . . . 10,00**  
 Ous estrellats amb patata confitada a baixa temperatura i pernil de celler ·  
 Scrambled eggs with low-temperature confit potato and cellar "Serrano" ham
- Surtido de croquetas (Bacalao, ibérico, chipirón y jamón) . . . . . 10,00**  
 Assortiment de croquetes (Bacallà, ibèric, calamarsons i pernil) ·  
 Assortment of croquettes (Cod, Iberian, Squid and Ham)
- Gyozas de cerdo con verduras acompañadas de vinagre de arroz y salsa soja . . . . . 9,50** MP  
 Gyozas de porc amb verdures acompanyades de vinagre d'arròs i salsa soja ·  
 Pork gyozas with vegetables accompanied by rice vinegar and soy sauce
- Manitas de cerdo guisadas con nabos y setas de La Cerdanya . . . . . 15,50**  
 Manetes de porc guisades amb naps i bolets de la Cerdanya ·  
 Pork trotters stewed with turnips and mushrooms from La Cerdanya
- Calcots de temporada a la brasa "sense feina" y su salsa romesco . . . . . 12,00**  
 Calçots de temporada al caliu "sense feina" amb salsa romesco · Seasonal grilled "calçots" with romesco sauce
- Alcachofas de temporada a la brasa . . . . . 10,00**  
 Carxofes de temporada al caliu · Seasonal grilled artichokes
- Langostinos de playa a la plancha (6 Unidades) . . . . . 32,00**  
 Llagostins de platja a la planxa (6 Unitats) · Grilled beach prawns (6 Units)
- Gamba roja de costa a la plancha (8 Unidades) . . . . . 49,00**  
 Gamba vermella de costa a la planxa (8 Unitats) · Grilled red coastal prawn (8 Units)
- Cigalas del doble o a la brasa (3 Unidades) . . . . . 41,00**  
 Escamarlans del doble o a la brasa · Grilled double o crawfish (3 Units)
- Calamares a la romana . . . . . 15,50**  
 Calamars a la romana · Squid a la romana

## Continuamos con...

*Continuem amb... · We continue with...*

- Ensalada de contrastes con confitura de tomate y queso Brie . . . . . 11,00**  
 Amanida de contrastos amb confitura de tomàquet i formatge brie ·  
 Contrast salad with tomato jam and brie cheese
- Ensalada de la huerta con espárragos, atún, huevo duro y vinagreta de la casa . . . . . 9,00** MP  
 Amanida de l'hort amb espàrrecs, tonyina, ou bollit i vinagreta de la casa ·  
 Green salad with asparagus, tuna, hard-boiled egg and house vinaigrette
- "Escudella de galets" y "Carn d'olla" . . . . . 8,00** MP  
 Escudella de galets i Carn d'olla · "Escudella de galets" (soup) with "Carn d'olla" (meat)
- Crema de calabaza con picatostes y crujiente de jamón . . . . . 6,00** MP  
 Crema de carbassa amb crostons i cruixent de pernil · Pumpkin cream with croutons and crunchy ham
- "Trinxat" de la Cerdanya con dúo de butifarras y torreznos . . . . . 9,00** MP  
 Trinxat de la Cerdanya amb duet de botifarres i rostes ·  
 "Trinxat de la Cerdanya" with duet of sausages and rasher of bacon
- "Mongetes del Ganxet" con butifarra blanca y negra del Ripollés . . . . . 10,00** MP  
 Mongetes de ganxet amb butifarra blanca i negra del Ripollés ·  
 "Ganxet" beans with white and black Ripolles butifarra
- Canelones caseros de carne con pasta fresca, foie, trufa y parmesano . . . . . 11,00**  
 Canelons casolans de carn amb pasta fresca, foie, tòfona i parmesà ·  
 Homemade meat cannelloni with fresh pasta, foie, truffle and parmesan



## Plato fuerte

*Plat fort · Main course*

- 🍷 Carrilleras de cerdo al horno con patata rústica en gajos . . . . . **12,00** MP  
 Galtes de porc al forn amb patates rústiques · Baked pork cheeks with rustic potato
- 🍷 🍷 🍷 Wok de fideos de arroz con panceta, verduras y salsa Yakisoba . . . . . **12,00** MP  
 Wok de fideus amb cansalada, verdures i salsa Yakisoba ·  
 Noodle wok with bacon, vegetables and Yakisoba sauce
- Fricandó de ternera con setas de temporada . . . . . **14,00**  
 Fricandó de vedella amb bolets de temporada · Veal “Fricandó” with seasonal mushrooms
- 🍷 Muslo de pollo rustido a la antigua . . . . . **12,00** MP  
 Cuixa de pollastre rostit a l’antiga · Old-fashioned roast chicken thigh
- 🐟 Dorada al horno con patata Panadera y cebolla. . . . . **13,00** MP  
 Orada al forn amb patata Panadera i ceba · Baked gilthead bream with Boulangère potatoes and onion
- 🐟 Bacalao a la provenzal y “mongetes del Ganxet” . . . . . **13,00** MP  
 Bacallà a la Provençal i mongetes del Ganxet · Provençal cod and “mongetes del Ganxet” (beans)
- 🐟 🍷 Sepia de playa fresca a la plancha con ensalada y patatas fritas naturales . . . . . **21,00**  
 Sípia de platja fresca a la planxa amb amanida i patates fregides naturals ·  
 Grilled fresh beach cuttlefish with salad and natural chips
- 🐟 Salmón salvaje a la parrilla con alcachofas a la brasa . . . . . **19,00**  
 Salmó salvatge a la graella amb carxofes al caliu · Grilled wild salmon with grilled artichokes
- 🐟 🍷 Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con aceite de especias sobre base de Trinxat y caramelo de jamón . . . . . **23,00**  
 Llom de bacallà confitat a baixa temperatura amb oli d’espècies sobre base de Trinxat i caramel de pernil ·  
 Cod loin confit at low temperature with spices oil based on “Trinxat” and ham caramel
- 1/2 Kilo de Entrecott de ternera autóctona sin hueso a la brasa . . . . . **28,00**  
 1/2 Quilo d’entrecott de vedella autòctona sense os al caliu · 1/2 Kilo of autochthonous grilled beef without bone
- Solomillo de ternera (250gms) de La Cerdanya a la brasa . . . . . **35,00**  
 Filet de vedella (250gms) de la Cerdanya al caliu · Grilled beef tenderloin (250gms) from La Cerdanya
- Costillas y chuletas de cordero lechal a la brasa con guarnición de temporada. . . . . **21,00**  
 Costelles de xai de llet al caliu amb guarnició de temporada · Grilled ribs and lamb chops with seasonal garnish
- 1/2 Espalda de cordero lechal al horno con chalotas confitadas y coles de Bruselas glaseadas . . . . . **25,00**  
 1/2 Esquena de xai de llet al forn amb escalunyes confitades i cols de Brussel·les glacejades ·  
 1/2 Back of baked milk lamb with confit shallots and glazed Brussels sprouts

## Plato fuerte para compartir

*Plat fort per a compartir · Main course to share*

- 🍷 🍷 🍷 Arroz caldoso con bogavante (*por encargo*) . . . . . (p.p.) **35,00**  
 Arròs caldós amb llamàntol (*per encàrrec*) · Soupy rice with lobster (*by order*)
- 🍷 🍷 🍷 Paella de pescado y marisco (*por encargo*) . . . . . (p.p.) **31,00**  
 Paella de peix i marisc (*per encàrrec*) · Fish and seafood paella (*by order*)
- 🍷 🍷 🍷 Parrillada de pescado y marisco (Salmón salvaje, corvina fresca, calamaritos de playa, sepia, dorada fresca, 4 gambas, 4 langostinos, 4 cigalas, almejas frescas y mejillones de roca) . . . . . (p.p.) **55,00**  
 Graellada de peix i marisc (Salmó salvatge, corbina fresca, calamarsets de platja, sípia, daurada fresca, 4 gambes, 4 llagostins, 4 escamarlans, cloïsses fresques i musclos de roca) ·  
 Grilled fish and seafood (Wild salmon, fresh sea bass, beach squid, cuttlefish, fresh sea bream, 4 prawns, 4 prawns, 4 crayfish, fresh clams and rock mussels)

\***(P.P)** Precio por persona / Nuestros arroces los hacemos con arroz de Pals D.O y fumet natural de pescado de roca.  
 (P.P) Preu per persona / Els nostres arrossos els fem amb arròs de Pals D.O i fumet natural de peix de roca  
 (P.P) Price per person / Our rice dishes are made with rice from Pals D.O and natural stock from rockfish



## Y terminamos con...

*I acabem amb... · And we end with...*

-   Crema catalana tradicional quemada con osmosis de frutos rojos y moscatel. . . . . **5,00**  
Crema catalana tradicional cremada amb osmosi de fruits vermells i moscatell ·  
Traditional Catalan burned cream with osmosis of red fruits and muscat
-   Flan de huevo casero con nata fresca montada . . . . . **4,50**   
Flam d'ou casolà amb nata fresca muntada · Homemade egg flan with fresh whipped cream
-   Tarta casera de queso con coulis de frutos rojos . . . . . **4,50**   
Pastís casolà de formatge amb coulis de fruits vermells · Homemade cheese cake with red fruit coulis
-  **Mel i Mató del Pirineo.** . . . . . **4,50**   
Mel i mató del Pirineu · Pyrenees cottage cheese with honey
- Macedonia de fruta fresca de temporada . . . . . 4,50**   
Macedònia de fruita fresca de temporada · Fresh seasonal fruit salad
-   Plátano de Canarias flameado con cítricos y mousse de queso fresco con chocolate caliente . . . . . **7,00**  
Plàtan de Canàries flamejat amb cítrics i mousse de formatge fresc amb xocolata calenta ·  
Canarian banana flambéed with citrus fruits and fresh cheese mousse with hot chocolate
-  **Isla flotante de merengue italiano con zumo de naranja y frutas del bosque.** . . . . . **7,00**  
Illa flotant de merengue italià amb suc de taronja i fruites del bosc ·  
Floating island of Italian meringue with orange juice and berries
-   **Brownie casero de chocolate con nueces y helado de vainilla bañado en chocolate caliente . . . . . 7,00**  
Brownie casolà de xocolata amb nous i gelat de vainilla banyat en xocolata calenta ·  
Homemade chocolate brownie with walnuts and vanilla ice cream dipped in hot chocolate

**\*Todos los postres son hechos por nosotros**  
Totes les postres són fetes per nosaltres · All desserts are made by us

 Los platos con este símbolo se incluyen en el régimen de media pensión / Bebida NO incluida  
Els plats amb aquest símbol s'inclouen al règim de mitja pensió / Beguda NO inclosa  
Dishes with this symbol are included in the Half board / Drink NOT included

Los clientes de media pensión que deseen algún plato que no esté incluido, podrán solicitarlo obteniendo un 50% de descuento.  
Els clients de mitja pensió que desitgin algun plat que no estigui inclòs, podran sol·licitar-lo obtenint un 50% de descompte. / Half-board customers who want a dish that is not included will be able to apply for it with 50% discount.



# Menú infantil

## Childrens menu



### Plato fuerte

*Plat fort · Main course*

-    Canelones caseros de carne ..... **8,00**  
Canelons casolans de carn · Homemade meat cannelloni
-   Pasta a la boloñesa. .... **8,00**  
Pasta a la bolonyesa · Pasta Bolognese
-  Arroz a la cubana con huevo y plátano frito ..... **8,00**  
Arròs a la cubana amb ou i plàtan fregit · Cuban rice with egg and fried banana
-    Croquetas caseras de pollo payés. .... **6,00**  
Croquetes casolans de pollastre pagès · Homemade peasant chicken croquettes
-   Pizza de jamón york y queso. .... **8,00**  
Pizza de pernil dolç i formatge · Ham and cheese pizza
-   Hamburguesa de ternera con bacón y queso fundido ..... **8,00**  
Hamburguesa de vedella amb bacó i formatge fos ·  
Beef burger with bacon and melted cheese
-    Libritos de cerdo rellenos de jamón y queso. .... **8,00**  
Llibrets de porc farcits de pernil i formatge · Pork books stuffed with ham and cheese
-    Merluza a la Romana. .... **8,00**  
Lluç a la Romana · Hake in batter

### Y terminamos con...

*I acabem amb... · And we end with...*

-   Tarta de chocolate de la abuela ..... **4,00**  
Pastís de xocolata de l'àvia · Grandma's Chocolate Cake
-   Crema catalana quemada tradicional ..... **4,00**  
Crema catalana cremada tradicional · Catalan traditional burnt cream
- Macedonia de fruta fresca de temporada ..... **4,00**  
Macedònia de fruita fresca de temporada · Fresh seasonal fruit salad
-  Copa de helado. .... **4,00**  
Copa de gelat · Sundae
-  Yoghurt ..... **2,00**  
Yoghurt · Yoghurt

Cena incluida en régimen de media pensión / Bebida NO incluida  
Sopar inclòs en règim de mitja pensió / Beguda NO inclosa  
Dinner included in half board / Drink NOT included

# Bebidas

## Begudes / Drinks



### Bebidas frías

#### Begudes fredes / Cold drinks

Agua S/G	2,00
Agua Vichy Catalán	2,50
Coca-Cola (Clásica o Zero)	2,50
Fanta de Naranja / Limón	2,50
Sprite	2,50
Nestea / Aquarius	3,00
Tónica Schweppes	2,50
Bitter Kas	2,50
Red Bull	4,00
Zumos Pago (Mango, Piña o Melocotón)	2,50
Cacaolat	2,00

### Bebidas calientes

#### Begudes calentes / Hot drinks

Expreso	2,00
Americano	2,00
Cortado	2,00
Latte	2,50
Capuchino	2,50
Carajillo	3,00
Té (Negro, Verde, Wild Berry o Camomila)	2,50
Iris Coffe (Café Expreso, J&B, Nata montada y Cacao en polvo)	4,50
Lumumba (Cacaolat caliente y Coñac)	4,50

### Cerveza

#### Cervessa / Beer

Estrella Damm	2,50
Voll-Damm	3,00
Free Damm	2,50
Free Damm Tostada	2,50
Damm Lemon	2,50
Turia	2,50
Complot	3,50
Daura	3,00

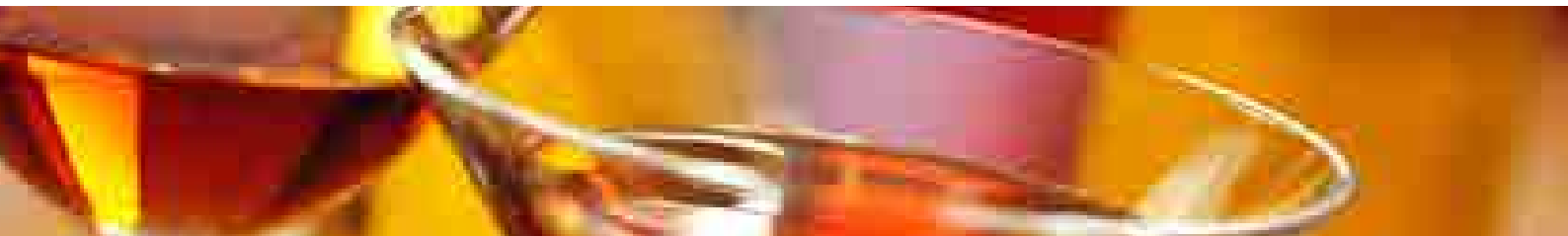
### Coctelería

#### Cocteleria / Cocktails

Whisky Sour Johnnie Walker, jugo de lima natural, clara de huevo, azúcar y hielo en las rocas	8,00
Manhattan Jack Daniels, Martini Rosso, angostura y twist de naranja	8,00
Negroni Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso, rodaja de naranja y hielo en las rocas	8,00
Negroni Sbagliato Cava, Campari, Martini Rosso, rodaja de naranja y hielo en las rocas	8,00
Moscow Mule Absolutte, Schweppes Premium & Ginger Beer, jugo de lima natural y hielo en las rocas	10,00
Dry Martini Bombay Sapphire, Dry Martini, aceituna y twist de limón	9,00
Floridita Habana Club 3 años, pulpa de fresas naturales, jugo de lima, azúcar y hielo frapé	8,00
Mojito bacardí, hierbabuena, lima fresca, Sprite, azúcar moreno y hielo picado	8,00
Caipiriña Cachaça, lima fresca, Sprite, azúcar y hielo picado	8,00
Margarita José Cuervo, Cointreau, jugo de lima natural, sirope de ágave y hielo frapé	8,00
Aperol Spritz Aperol, Cava Roger de Flor, soda, rodaja de naranja y cereza marrasquino	7,00
French 75 Cava Roger de Flor, Bombay Sapphire, zumo de limón, sirope y twist de limón	8,00

# Bebidas

## Begudes / Drinks



### Whisky, Maltas & Bourbon

Ballantines	6,00
J&B	6,00
Cutty Sark	6,00
Johnnie Walker Red Label	6,00
Johnnie Walker 12 años	7,00
Chivas Regal 12 años	7,00
Glenfiddich 12 años	7,00
Cardhu 12 años	7,00
Knockando 12 años	7,00
Four Roses	7,00
Jack Daniels	7,00

### Ginebra / Gin

Beefeater	6,00
Seagrams	6,00
Bombay Sapphire	6,00
Puerto de Indias Straw Berry	6,00
Nordes	7,50
Citadelle	7,50
Roku gin	7,50
Bulldog	7,50
Brockmans	7,50
Hendricks	7,50
Martin Millers	7,50
Williams	7,50
London N° 1	7,50
G'Vine	7,50

### Vodka

Smirnoff	6,00
Absolut	6,00
Grey Goose	7,50
Belvedere	7,50
Beluga	7,50

### Ron

Bacardí	6,00
Habana Club 3 años	6,00
Habana Club 5 años	6,00
Habana Club 7 años	7,00
Brugal Añejo	6,00
Cacique Añejo	6,00
Pampero Añejo	7,50
Sta. Teresa G. Reserva	7,50

### Brandy

Magno	4,00
Carlos III	4,00
Torres 10	4,00
Torres 5	4,00
Cardenal Mendoza	6,00
Gran Duque de Alba	6,00
Carlos I	6,00
1866	6,00

### 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
Tío Pepe	3,00
Fino La Ina	3,00

### Licores / Licors

Baileys	4,00
Frangelico	4,00
Marie Brizard	4,00
Cointreau	4,00
Grappa Libarna	4,00
Pacharán	4,00
Limoncello	4,00
Jagermeister	4,00
Ratafia	4,00
Crema de orujo	4,00
Aguardiente de orujo	4,00
Licor de hierbas	4,00



# Carta de vinos y cavas

## Carta de vins i caves



### Vino tinto / Vi negra / Red wine



Jardins de Perelada .....	3,50	14,00
D.O. Empordà – Garnatxa negra, Syrah y Samsó		
Castell del Remei .....	18,00	
D.O Costers del Segre – Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha		
Lafou el Sender .....	21,00	
D.O Terra Alta – Garnacha, Syrah y Morenillo		
Abadal 3.9 “Vi de Finca” .....	36,00	
D.O Pla de Bages – Cabernet Sauvignon y Syrah		
Camins del Priorat .....	36,00	
D.O Priorat – Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Syrah		
Jean Leon 3055 .....	21,00	
D.O Penedés – Merlot y Petit Verdot		
Legaris. Roble 2018. ....	18,00	
D.O Ribera del Duero – Tempranillo		
Viña Pomal. Crianza 2017 .....	18,00	
D.O Rioja – Tempranillo		
Viña Salceda. Reserva 2014. ....	24,00	
D.O Rioja – Tempranillo y Graciano		
Remelluri. Reserva 2011 .....	42,00	
D.O: Rioja – Tempranillo, Garnacha y Graciano		

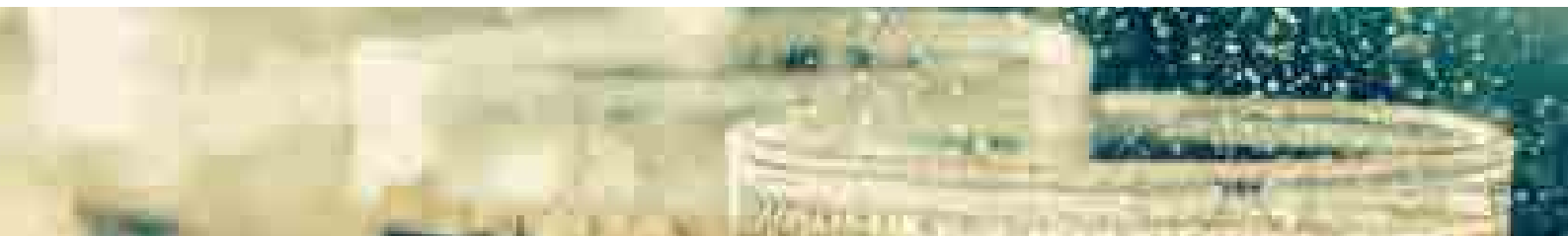
### Vino blanco / Vi blanc / White wine



Jardins de Perelada .....	3,50	14,00
D.O. Empordà – Macabeu, Sauvignon Blanc, Garnatxa roja y Garnatxa blanca		
Viñas de Anna .....	18,00	
D.O Catalunya - Chardonnay y Moscato		
Gramona Gessamí .....	22,00	
D.O Penedés – Moscato, Sauvignon Blanc y Gewurztraminer		
Castell de Raimat .....	18,00	
D.O Costers del Segre – Chardonnay		
Abadall Picapoll .....	21,00	
D.O Pla de Bages – Picapoll		
José Pariente .....	21,00	
D.O Rueda – Verdejo		
Valtravieso Nogara .....	18,00	
D.O Rueda – Verdejo		
La Charla. ....	18,00	
D.O Rueda – Verdejo y Sauvignon Blanc		
Pazo Das Bruxas. ....	24,00	
D.O Rías Baixas – Albariño		
Mar de Frades .....	24,00	
D.O Rías Baixas – Albariño		

# Carta de vinos y cavas

## Carta de vins i caves



### Vino Rosado / Vi rosat / Rosé wine



Jardins de Perelada .....	<b>3,50</b>	.....	<b>14,00</b>
D.O. Empordà - Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon, Syrah y Garnatxa negra			
Torres Santa Digna .....			<b>22,00</b>
Importado de Chile – Cabernet Sauvignon			

### Cava



Roger de Flor .....	<b>3,50</b>	.....	<b>14,00</b>
D.O Cava – Macabeo, Xarel-lo y Parellada			
Parxet. ....			<b>21,00</b>
D.O Cava – Xarel-lo, Macabeo y Parellada			
Reina Maria Cristina. Reserva 2015 .....			<b>35,00</b>
D.O Cava – Pinot Noir			
Agustí Torelló Mata. Reserva 2015 .....			<b>35,00</b>
D.O Cava – Macabeo Parellada y Xarel-lo. En botella: 24 meses			
Juve & Camps .....			<b>35,00</b>
D.O Cava – Macabeo, Xarel-lo y Parellada. Reserva 2015. En botella: 36 meses			
Moet & Chandon .....			<b>65,00</b>
D.O Champagne, Epernay – Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. En botella: 36 meses			



La Collada Hotel & Spa

★★★★