

Entrants Calents:

- Sopa de galets i mini mandonguilles
- Escudella barrejada
- Sopa de ceba gratinada amb rovell d'ou i formatge
- Cassoleta de bolets barrejats saltejats amb all i julivert
- Brandada de bacallà amb torradetes
- Albergínia farcida de carn i verdures gratinada amb formatge
- Canelons de carn grtinats amb formatge al estil l'Eulari
- Canelons amb espinacs i verdures gratinats amb formatge
- Espàrrecs verds gratinats amb rocafort
- Faves "Baby" saltejades amb pernil de gla
- Macarrons a la bolonyesa /o salsa de tomàquet
- Lasanya de carn gratinada amb formatge
- Croquetes de pernil casolanes (6unit)

Cargols:

- Cargols del País a la llauna amb all i oli
- Cargols l'Eulari guisats a la Catalana

Arrosòs:

Arròs de Muntanya

- Arròs Negre (amb fruits del mar)
- Arròs Caldós amb Pop
- Fideus a la Cassola (mar i muntanya)
- Rissoto amb espàrrecs verds i escalopa de foie fresc
- Rissoto amb ceps i formatge parmesà

Peix:

- Bacallà l'Eulari (amb llit de patates i sanfaina)
- Bacallà gratinat amb All i Oli
- Bacallà al forn amb carpaccio de gambes
- Bacallà amb ceba i panses
- Truita de riu a l'Andorrana
- Suprema de salmó a la braa

- Tron de lluç al forn amb gambes

Carns:

- Peus de Porc guisats amb bolets i cigrons
- Peus de Porc a la Brasa
- Civet de Porc Senglar guisat amb bolets
- Cuixa d' ànec confitada amb taronja
- 1/2 Espatlla de Xai rostida al forn
- Costelles de Xai a la brasa
- 1/2 Conill a la Brasa amb All i Oli
- 1/2 Pollastre a la Brasa
- Entecot de Bou a la Brasa
- Botifarra Blanca i Negre d'Andorra
- Parrillada de Carns (Pollastre, Conill, Costella de Xai i botifarres)
- Magret d' ànec a la Brasa
- "Xoleton" de Bou a la Pedra (per 2 pers.)
- Salsa de mel / rocafort / pebre verd / ceps i foie

Postres Casolans:

- Mousse Tiramisu
- Mousse de Mango
- Tarta Tatin
- Coulan de xocolata
- Tarta de formatge
- Flam
- Souffle de Caramel