

La
Carta

Els entrants

Fish & Chips km 0 - Sandwich de filet de truita d'Andorra, all i oli, salsa Kimchee i patates palla

14.00



Sandwich de filete de trucha de Andorra, alioli, salsa Kimchee y patatas paja

Sandwich with Andorran trout fillet, aioli, Kimchee sauce and shoestring fries

Sandwich au filet de truite d'Andorre, ailoli, sauce Kimchee et frites allumettes

Pollastre fregit amb patates

16.00

Pollo frito con patatas

Fried chicken & french fries

Poulet frit et pommes frites



Biquini de pernil ibèric, formatge trufat amb patates fregides

12.00

Mixto de jamón ibérico, queso

trufado con patatas fritas

Mixed iberian ham , truffled cheese with Fench fries

Sandwich chaud au jambon ibérique, fromage truffé et pommes frites



Aletes de pollastre picants

14.00

Alitas de pollo picantes

Spicy chicken wings

Ailes de poulet picantes



Crema o sopa del dia

12.00

Crema o sopa del día

Daily cream or soup

Crème ou soupe du jour

Pasta del dia

14.00

Pasta del día

Daily pasta

Pâte du jour

Els sabors del mar

Ceviche de corbina a l'estil peruà

22.00

Ceviche de corvina al estilo peruano

Peruvian-style meagre ceviche

Ceviche de maigre commun style péruvien



Tonyina teriyaki, maionesa de raifort i Kimchee amb arròs de sushi

22.00

Atún teriyaki, mayonesa de raifort

y Kimchee con arroz de sushi

Tuna teriyaki, horseradish mayonnaise and Kimchee with sushi rice

Thon teriyaki avec mayonnaise de raifort et Kimchee avec riz de sushi



Torrada de serviola, alvocat i maionesa

Tostada de pez limón, aguacate y mayonesa picante
Amberjack toast with avocado and spicy mayonnaise
Tartine de sériole, avocat et mayonnaise épicée

20.00



Les amanides

Amanida de tomaquet cirereta amb
escuma de burrata, salsa pesto i pa Guttiau

*Ensalada de tomate Cherry con espuma
de burrata, salsa pesto y pan Guttiau*
*Tomato Cherry salad with burrata
foam, pesto and Guttiau bread*
*Salade de tomates cerises, mousse
de burrata, pesto et pain Guttiau*

20.00



Amanida Cèsar amb pit de pollastre
a baixa temperatura i pell cruixent

*Ensalada César con pechuga a baja
temperatura y piel crujiente*
*Salade César avec blancs de poulet cuits à
basse température et peau du poulet croustillante*
*Caesar salad with slow-cooked chicken
breast with the crispy chicken skin*

18.00



Amanida de maduixes i formatge de cabra

Ensalada de fresa y queso de cabra
Strawberry & goat cheese salad
Salade de fraises et fromage de chèvre

18.00



A la brasa

Chuleburguer - Hamburguesa de vedella amb bacó,
formatge, cogombre i maionesa de Sriracha

*Hamburguesa de ternera con bacon,
queso, pepinillo y mahonesa de Sriracha*
*Beef burger with bacon and cheese,
gherkin and Sriracha mayonnaise*
*urger de veau au bacon, fromage,
concombre et mayonnaise Sriracha*

22.00



Costella de porc a la barbacoa

Costilla de cerdo barbacoa
Barbecued pork ribs
Côte de porc barbecue

18.00



Les pizzas

Pomodoro e passione

Pizza Margarita

13.00



Diavola classica

Pizza Salami

14.50



Bianca Romana

Carbonara & mozzarella

14.50



**Extra: ou, bolets, pernil ibèric, sobrassada, pernil dolç, ceba

***Extra: huevo, setas, jamón ibérico, sobrasada, jamón dulce, cebolla*
***Extra: egg, mushrooms, iberian ham, sobrassada, cooked ham, onion*
***Extra: oeuf, champignons, jambon ibérique, soubressade, jambon blanc, oignons*

2.00

Els tacos

Taco de peix fregit, cogombre envinagrat, alvocat i maionesa de Sriratcha

15.00



Taco de pescado frito, pepino encurtido, aguacate y mayonesa de Sriracha

Fried fish taco with pickled cucumber, avocado, and Sriracha mayonnaise

Tacos au poisson frit avec concombre mariné, avocat et mayonnaise Sriracha

Taco al pastor de porc ibéric adobat, coriandre, pinya i llima

15.00



Taco al pastor cerdo iberico adobado, cilantro piña y lima

Taco al pastor with adobat Iberian pork, coriandre, pineapple and lime

Taco al pastor au porc ibérique adobat, coriandre, ananas et citron vert

Taco d'alvocat amb salsa macha

20.00



Taco de aguacate y salsa macha

Avocado taco with macha sauce

Taco à l'avocat et sauce macha

Les postres

Flam amb nata d'anís

7.00



Flan con nata de anis

Flan with anise cream

Flan avec chantilly à l'anis

Crema catalana i maduixes del bosc

7.00



Crema catalana y fresas de bosque

Catalan cream with wild strawberries

Crème catalane et fraises des bois

Tarta de xocolata

7.00



Tarta chocolate

Chocolat tart

Gâteau au chocolat

Tarta de formatge casolana

7.00



Tarta queso casera

Homemade cheesecake

Cheesecake maison

Bol de fruita

7.00

Bol de frutas

Fruits bowl

Bol de fruits

Gelats

6.00



Helados

Ice cream

Glaces

Disposem d'opcions vegetariànes i per a persones amb intoleràncies. No dubti a demanar al cambrer.

Disponemos de opciones vegetarianas y para personas con intolerancias. Consulten con el camarero.

We offer vegetarian and allergy-friendly options. Please ask our staff.

Nous avons des options végétariennes et pour les personnes ayant des intolérances. Demandez au serveur

Aigues i refrescs

Aigua	50cl 2.00 / 1L 3.00
<i>Agua / Water / Eau</i>	
Vichy / San pellegrino · Aigua amb gas	2.50
<i>Agua con gas / Sparkliang water / Eau gazeuse</i>	
Refrescs	2.50
<i>Refrescos / Soft drinks / Sodas</i>	
Red Bull	3.00
Sucs	2.50
<i>Zumos / Juices / Jus</i>	

Cerveeses



Canya Amstel	3.00 / 4.00
<i>Caña Amstel</i>	
<i>Small pint Amstel</i>	
<i>Pression Amstel</i>	
Canya Radler	3.00 / 4.00
<i>Caña Radler</i>	
<i>Small pint Radler</i>	
<i>Pression Radler</i>	
Canya sense filtrar	3.00 / 4.00
<i>Caña sin filtrar</i>	
<i>Non filtered small pint</i>	
<i>Pression</i>	
Cruz Campo sense gluten	3.50
<i>Cruz Campo sin gluten</i>	
<i>Cruz Campo gluten free</i>	
<i>Cruz Campo sans gluten</i>	
Aguila sense filtrar	2.80
Heineken / Heineken 0,0	3.00

Aperitius i licors



Ricard	6.00
Petroni	6.00
Campari	6.00
Aperol Spritz	9.50
Baileys	4.00 / 6.00
Pacharán	4.00 / 6.00
Jägermeister	4.00 / 6.00
Tequila Olmeca	4.00 / 6.00
Limoncello	4.00 / 6.00
Orujo blanc, herbes o crema	4.00 / 6.00

Cafès e infusions

Cafè / Americà	1.75 / 1.85
<i>Café / Coffe / Café</i>	
Cafè amb gel	1.85
<i>Café con hielo / iced coffee / Café glacé</i>	
Tallat	1.85
<i>Cortado / Espresso / Noisette</i>	
Cafè amb llet / +gel	2.00
<i>Café con leche / Latte coffee / Latté</i>	
Café amb llet gran	2.35
<i>Café con leche grande</i>	
<i>Big latte coffee</i>	
<i>Grand café au lait</i>	
Cigaló	2.30
<i>Carajillo / Coffee with liquor shot / Café arrosé</i>	
Cafè Bombó	2.00
<i>Bombón</i>	
<i>Coffee with condensed milk</i>	
<i>Café et lait concentré</i>	
Irish cofee	6.00
<i>Café Irlandés / Irish coffee</i>	
Cappuccino	3.00
Trifàsic	2.50
<i>Trifásico</i>	
Infusió i te	2.00
<i>Infusiones y té</i>	
<i>Infusions & teas</i>	
<i>Infusions et thés</i>	
Cacaolat	2.50

Spirits

GIN + DRINK

Seagram's	9.50
Beefeater / Beefeater Pink	8.00
Hendrick's	11.00

ROM + DRINK

Havana 3	7.00
Havana 7	9.00
Brugal	8.00

VODKA + DRINK

Absolut	8.00
---------	------

WHISKY & BOURBON

Ballantine’s	8.00
Jameson	8.00
J&B	8.00
Four Roses	8.00
Jack Daniel’s	9.50
*Sup. Red Bull	2.00

Còctels

Pinya colada	10.00
--------------	-------

Havana 3
Suc de pinya / Zumo piña / Pineapple juice / Jus d’ananas
Llima / Lima / Lime / Citron vert
Crema de Coco / Crema de coco / Coco cream / Crème de coco

Sex on the beach	10.00
------------------	-------

Absolut vodka
Suc de pinya / Zumo piña / Pineapple juice / Jus d’ananas
Suc de préssec / Zumo de melocotón / Peach juice / Jus de pêche
Suc de taronja / Zumo de naranja / Orange juice / Jus d’orange
Fruites vermelles / Frutos rojos / Red berries / Fruits rouges

Mojito	10.00
--------	-------

Havana 3
Llima / Lima / Lime / Citron vert
Sucre morè / Azúcar moreno / Sugar brown / Sucre roux
Menta / Menta / Mint / Menthe

San Francisco	10.00
---------------	-------

Suc de Pinya / zumo piña / pineapple juice / Jus d’ananas
Suc de préssec / zumo de melocotón / Peach juice / Jus de pêche
Suc de taronja / Zumo de naranja / Orange juice / Jus d’orange
Granadina / Granadina / Grenadine / Grenadine

* Tots els còctels poden ser sense alcohol

** Todos los cocteles pueden ser sin alcohol*
** All the cocktails could be alcohol-free*
** Tous les cocktails peuvent être sans alcool.*

Vins



VI NEGRE / TINTO / RED / ROUGE

Prior 2019 - D.O. Priorat	36.00
El Andén de la estación 2019 - D.O. Rioja	3.50 / 16.00
El Pispa - D.O. Montsant	4.00 / 18.00
Paramos 2019 - D.O. Ribera del Duero	5.50 / 25.50
Sios Nature - D.O. Costers del Segre	4.50 / 23.00
Set de tota la vida - D.O. Montsant	24.00

VI BLANC / BLANCO / WHITE / BLANC

Domaine Guillaman - D.O. Côtes de Gascone	23.00
Viña Pomal Blanc 2022 D.O. Rioja	4.00 / 17.50
Altos de Torona - D.O. Rías Baixas	4.50 / 20.50
El Pasante, La Charla - D.O. Rueda	3.50 / 16.00

VI ROSAT / ROSADO / ROSÉ / ROSÉ

Flor de Muga Rosat . D.O. Rioja	24.00
Viña Pomal 2022 - D.O. Rioja	3.50 / 16.00
Clua - D.O. Terra Alta	3.50 / 16.00

CAVA / CHAMPAGNE

Ars Collecta Gran Rosé	32.50
Ars Collecta Rosé 2019 Brut Reserva	32.50
Microcosmos Brut Nature Rosé	32.00
Juvé Camps Essencials	25.00
Blanca Cusiné	40.00
Can Vendrell Orgànic	4.00 / 19.00
Mumm Cordon Rouge	80.00

Snacks

Patates Piqué	2.50
<i>Xips / Chips / Chips</i>	
Patates	2.00
<i>Xips / Chips / Chips</i>	
Olives farcides	2.50
<i>Aceitunas rellenas / Stuffed olives / Olives farcies</i>	

Al·lèrgens



Gluten

Gluten
Gluten
Gluten



Llet

Leche
Dairy
Lactose



Soia

Soja
Soy
Soja



Peix

Pescado
Fish
Poisson



Mol·luscos

Moluscos
Shellfish
Mollusques



Fruits secs

Frutos secos
Nuts
Fruits secs



Cacauets

Cacahuètes
Peanuts
Cacahuètes



Sulfits

Sulfitos
Sulphates
Sulfites



Ous

Huevos
Eggs
Œufs



Mostassa

Mostaza
Mustard
Moutarde



USHUAIA

The Mountain Hotel



Ushuaiaandorra



Ushuaiaandorra



info@ushuaiamountain.com

