

# *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 Jospes 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**





