



NUESTRAS ENTRADAS

Todos nuestros platos son elaborados totalmente por nuestro Chef Vitor TELES

- Gambas "al ajillo" salteadas con ajo y perejil 25,00 €
- Rana salteada con ajo y perejil 25,00 €
- Chipirones salteados con ajo y perejil 19,90 €
- Caracoles a la Borgoña x 12..... 19,90 €
- Carpacho de Trucha de los Pirineos de "Lau-Balagnas" 16,50 €
- Tartar de Trucha de los Pirineos, al limón verde y cilantro fresco 16,50 €
- Foie gras de Pato salteado sobre su cama de manzana caramelizada.... 30,00 €
- Foie gras de Pato medio-cocido, con mango verde confitada y su
tostados tibios 25,00 €

NUESTRAS SOPAS

- Sopa de cebollas gratinado..... 11,00 €
- Sopa del día..... 10,00 €



NUESTRAS ENSALADAS

Todos nuestros platos son elaborados totalmente por nuestro Chef Vitor TELES

- Ensalada Caesar :

Filete de pollo a la parrilla, tomates desecadas, Espárragos,..... 16.00 €

- Ensalada con queso de Cabra :

Queso de cabra caliente sobre su pan tostado, Miel, y pancetas de Cerdo
a la plancha..... 16,00 €

- Ensalada del mar :

Surtido de ensaladas, Gambas, Chipirones, Carpaccio de Trucha
Con su Caviar..... 25.00 €

- Tomates mozzarella albahaca..... 15,00 €



NUESTROS PESCADOS

(de acuerdo a la pesca del día)

Todos nuestros platos son elaborados totalmente por nuestro Chef Vitor TELES

- | | |
|---|---------|
| • Bacalao fresco grille o salteado con mantequilla o ajo..... | 23,00 € |
| • Almohadilla de Trucha cocida al "unilateral" y eneldo | 19,90 € |
| • Lubina de mar grille o salteada con mantequilla o ajo..... | 24,90 € |
| • Dorada Real grillé o salteada con mantequilla o ajo | 24,90 € |
| • Lengado Meunière o grille | 36,00 € |
| • Trucha 200/300 gr, almendras tostadas a la mantequilla..... | 25,00 € |

Todos nuestros platos son servidos con sus acompañamientos de acuerdo al mercado del día



PARA LOS AFISIONADOS DE COCINA

TRADICIONAL FRANCESA

PREPARACIONES CASERA

Todos nuestros platos son elaborados totalmente por nuestro Chef Vitor TELES

- Excepcional plato típico de nuestra región :
"Cassoulet" con porotos Tarbes, pato confitado, salchicha de Tolosa y
mollejas confitadas de Pato (750 gr aprox.) 25.00 €
- « Tête de veau » cabeza de ternera cocinada en su caldo con salsa Gribiche
(plato típico francés)..... 25.00 €
- Uno de los platos más buscado y tradicional de Francia :
Riñones de Ternero con salsa al vino de Madeira 25.00 €
- Confitado de patos con chalotes y papas Sarladaises..... 25.00 €
- Magret de Pato 25,00 €
- Tartar Tradicional, cortado al cuchillo..... 25,00 €

Todos nuestros platos son servidos con sus acompañamientos de acuerdo al mercado del día



NUESTRAS PARRILLAS

Todos nuestros platos son elaborados totalmente por nuestro Chef Vitor TELES

- | | |
|--|---------|
| • « Châteaubriand », Lomo de novillo, 250 gr (aprox)..... | 28,00 € |
| • Lomo de Novillo « Rossini » con su “foie gras” salteado y su jugo de Trufas negras (250 gr aprox)..... | 32,00 € |
| • Entrecote (300 gr aprox.)... .. | 20,00 € |
| • Costilla de Ternera (300 gr aprox.)..... | 25,00 € |
| • Pluma de Cerdo Ibérico (200 gr aprox)..... | 21,00 € |
| • Costillas de cordero a la parrilla cocido con tomillo fresco acompañado de frijoles..... | 27,00 € |
| • Suprema de Pollo de granja (200 gr aprox.)..... | 20,00 € |
| • Solomillo de Buey al pimiento verde (250 gr aprox.) | 18,00 € |
| • Hamburguesa de la casa, huevo frito, ensalada, papas fritas | 15,00 € |
| • Burger clásico, papas fritas..... | 10,00 € |

Complemento de salsa : pimientos, roquefort o bearnesa..... 4,50 €

Todos nuestros platos son servidos con sus acompañamientos de acuerdo al mercado del día



ACCOMPAGNEMENTS A ELECTION

Todos nuestros platos son elaborados totalmente por nuestro Chef Vitor TELES

- | | |
|--|---------|
| • Judias verdes | 5,00 € |
| • Surtido de pequeños legumbres crocantes..... | 5,00 € |
| • Arroz Basmati. | 5,00 € |
| • Papas al vapor..... | 5,00 € |
| • Puré de papas..... | 5,00 € |
| • Papas Sarladaises..... | 5,00 € |
| • Porotos Tarbes con su jugo de cocción..... | 5,00 € |
| • Frijoles verdes..... | 5,00 € |
| • Salteado de ceps..... | 20,00 € |



NUESTRAS PASTAS

Todos nuestros platos son elaborados totalmente por nuestro Chef Vitor TELES

- Spaghetti con Chipirones 19,00 €
- Spaghetti con ajo y aceite de oliva..... 16,00 €
- Spaghetti con gambas al ajillo..... 22,00 €
- Spaghetti a la Carbonara..... 16,00 €
- Spaghetti a la Boloñesa 16,00 €
- Spaghetti a la Napolitana con pequeños legumbres croquantes... 16,00 €



MENU A 30.00 €

Ensalada con queso de cabra caliente sobre su

Pan tostado, miel y panceta

O

Tartar de Trucha al cilantro fresco

Pluma de cerdo Ibérico, ensalada y papas fritas

O

Bacalao con su surtido de legumbres

Postre del día

Todos nuestros platos son servidos con sus acompañamientos de acuerdo al mercado del día



MENU A 50.00 €

Gambas al ajillo

O

Foie gras de pato semi cocido casero

Carpaccio de Trucha con su Caviar

O

Chipirones

Solomillo de Buey con salsa al pimiento verde

O

Lubina de mar con su surtido de legumbres

Postre a elección

Todos nuestros platos son servidos con sus acompañamientos de acuerdo al mercado del día



MENU Para Niño 12.00 €

(Hasta 10 años)

Quiche Lorraine

○

Panqueque con Jambón y queso

Carne picada casera (papas fritas o pastas)

○

Filete de pescado blanco (puré o pastas o papas fritas)

Postre para niño



CARTA VEGETARIANO

Todos nuestros platos son elaborados totalmente por nuestro Chef Vitor TELES

SOPAS :

- Sopa de verduras..... 10,00 €
- Sopa de cebollas gratinado..... 11,00 €
- Sopa rústica de verduras y tofu..... 12,00 €

ENSALADAS :

- Ensalada de garbanzos con tofu..... 15,00 €
- Tomates mozzarella albahaca..... 15,00 €

PLATOS :

- Quinoa con champiñones y huevo frito 15,00 €
- Tortilla con champiñones, queso, hierbas, ensalada..... 15,00 €
- Cazuela de verduras..... 15,00 €
- Risotto con espárragos verdes y parmesano..... 15,00 €
- Spaghettis a la Napolitana con pequeños legumbres croquantes..... 16,00 €
- Spaghettis con ajo y aceite de oliva..... 16,00 €

ACOMPAÑAMIENTO A ELECCION 5,00 €

Arroz Basmati/Quinoa/Frijoles verdes/Lentillas/Champiñones de Paris/
Brócoli/Coliflor/Frijoles verdes/Patatas/ Puré de patatas/Papas fritas caseras/
Calabacín frito/Puré de patatas dulces/ Pequeños legumbres croquantes
/zanahorias/Espárragos verdes.

PAN SIN GLUTEN (1 porción)..... 1,00 €