



NUESTRAS ENTRADAS

- Gambas "al ajillo" salteadas con ajo y perejil 28,00 €
- Rana salteada con ajo y perejil 20,00 €
- Vieiras a la Sartén con mantequilla de limón..... 30.00€
- Caracoles a la Borgoña x 12..... 20,00 €
- Carpacho de Trucha de los Pirineos de "Lau-Balagnas" 18,00 €
- Chipirones salteados con ajo y perejil 22.00 €
- Tartar de Trucha de los Pirineos de "Lau-Balagnas", al limón verde y cilantro fresco 22.00 €
- Filete de trucha al estilo Gravelax casero 22.00 €
- Foie gras de Pato salteado sobre su cama de manzana caramelizada.... 32,00 €
- Foie gras de Pato medio-cocido, con mango verde confitada y su tostados tibios 32,00 €

NUESTRAS SOPAS

- Sopa de cebollas gratinado..... 15,00 €
- Sopa del día..... 10,00 €



NUESTRAS ENSALADAS

- **Ensalada Caesar :**
Filete de pollo empanado, tomates, crutones, parmesano,..... 18.00 €
- **Ensalada con queso de Cabra :**
Queso de cabra caliente sobre su pan tostado, Miel, y pancetas de Cerdo
a la plancha..... 18,00 €
- **Tomates “negras de Crimée”, Burrata, aceite de oliva, albahaca, 16,00 €**



NUESTROS PESCADOS **(de acuerdo a la pesca del día)**

- Bacalao fresco grille o salteado con mantequilla o ajo..... 26,00 €
- Almohadilla de Trucha cocida al “unilateral” y eneldo 23,00 €
- Filete de lubina con mantequilla o ajo 28,00 €
- Filete de Besugo con salsa de limón y mantequilla 28,00 €

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



PARA LOS AFISIONADOS DE COCINA
TRADICIONAL FRANCESA
PREPARACIONES CASERA

- Excepcional plato típico de nuestra región :
"Cassoulet" con porotos Tarbes, pato confitado, salchicha de Tolosa y
mollejas confitadas de Pato (750 gr aprox.) 29.00 €
- « Tête de veau » cabeza de ternera cocinada en su caldo con salsa Gribiche
(plato típico francés)..... 28.00 €
- Uno de los platos más buscado y tradicional de Francia :
Riñones de Ternero con salsa al vino de Madeira..... 28.00 €
- Confitado de patos con papas Sarladaises..... 28.00 €

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



NUESTRAS PARRILLAS

- « Châteaubriand », Lomo de novillo, 250 gr (aprox)..... 33,00 €
- Lomo de Novillo « Rossini » con su “foie gras” salteado y su jugo de Trufas negras (250 gr aprox)..... 38,00 €
- Filete de solomillo (300 gr aprox.)... .. 29,00 €
- Costilla de Ternera (300 gr aprox.)..... 28,00 €
- Pluma de Cerdo Ibérico (200 gr aprox)..... 24,00 €
- Costillas de cordero a la parrilla cocido con tomillo fresco acompañado de papas fritas y ensalada..... 27,00 €
- Suprema de Pollo de granja (200 gr aprox.)..... 20,00 €
- Solomillo de Buey al pimiento verde (250 gr aprox.) 24,00 €
- Hamburguesa de la casa, huevo frito, ensalada, papas fritas 18,00 €
- Costilla de Cerdo(Raza: Noir de Bigorre) 28.00€
- Magret de Pato (300 gr aprox)..... 28,00 €
- Tartar Tradicional, cortado al cuchillo..... 28,00 €

Complemento de salsa : pimientos, roquefort o bearnesa..... 5,00 €



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

ACCOMPAGNEMENTS A ELECCION

- | | |
|--|--------|
| • Judias verdes | 5,00 € |
| • Surtido de pequeños legumbres crocantes..... | 5,00 € |
| • Arroz Basmati. | 5,00 € |
| • Puré de papas..... | 5,00 € |
| • Papas Salardaises..... | 5,00 € |
| • Papas fritas Caseras..... | 5,00 € |
| • Espinacas a la crema y ajo..... | 5,00 € |



NUESTRAS PASTAS

- Linguini con ajo y aceite de oliva..... 15,00 €
- Linguini con gambas al ajillo..... 25,00 €
- Linguini a la Carbonara..... 16,00 €
- Linguini a la Boloñesa 18,00 €
- Linguini a la Napolitana con pequeños legumbres croquantes... 15,00 €



MENU A 40.00 €

Ensalada con queso de cabra caliente sobre su

Pan tostado, miel y panceta

O

Tartar de Trucha al cilantro fresco

Solomillo de Buey con salsa al pimiento verde

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 55.00 €

Gambas al ajillo

O

Foie gras de pato semi cocido casero

Carpaccio de Trucha con su Caviar

O

Chipirones a ajillo

Solomillo de Buey con salsa al pimiento verde

O

Filete de lubina con su surtido de legumbres

Crema "Catalana" o Tiramisú

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



MENU Para Niño 14.00 €

(Hasta 10 años)

Quiche Lorraine

O

Panqueque con Jambón y queso

Carne picada casera (papas fritas o pastas)

O

Filete de pescado blanco (pastas o papas fritas)

Postre para niño



CARTA VEGETARIANO

SOPAS :

- Sopa de verduras..... 10,00 €
- Sopa de cebollas gratinado..... 15,00 €

ENSALADAS :

- Tomates “negras de Crimée”, Burrata, aceite de oliva, albahaca, 16,00 €

PLATOS :

- Tortilla con champiñones, queso, hierbas, ensalada..... 15,00 €
- Linguini a la Napolitana con pequeños legumbres croquantes..... 15,00 €
- Linguini con ajo y aceite de oliva..... 15,00 €

ACOMPAÑAMIENTO A ELECCION 5,00 €

- Arroz Basmati/Jurdias verdes/Papas fritas caseras/Pequeños legumbres croquantes
- Espinacas a la crema vegetal y ajo.

PAN SIN GLUTEN (1 porción)..... 2,00 €



POSTRES CASEROS

- Tarta de manzana 7,00 € por porción
- Tarta Tatin..... 8,50 € por porción
- Mousse de chocolate..... 8,50 €
- Pastel de chocolate..... 8,50 € por porción
- Isla flotante..... 8,50 €
- Tiramisú..... 8,50 €
- Crema « Catalana »..... 8,50 €
- Tarte « Bourdaloue »..... 10,00 € por porción
(Tarta Amandine con peras)



- Profiteroles (3 choux), helado de vainilla,
Chocolate caliente..... 12,50 €