HOTEL ROC BLANC ANDORRA

# A partager... ou pas

## De la Terre

Charcuterie et fromages

**Plateau de charcuterie et de pâtés andorrans** *24,00*
*Variété traditionnelle sans colorant ni conservateur de Can Jordi et pain à la tomate.*

- *Pâté aux pommes et à la cannelle*
- *Pâté à la confiture de figues*
- *Pâté à la bière d'Andorre*
- *Saucisse Sèche*
- *Bull de carnetes*
- *Donja*

**Jambon ibérique 100% pur nourri aux glands** *30,00*
*Avec pain grillé et tomate naturelle*

**Planche de fromages d'A.O.P.** *24,00*
*6 fromages internationaux*

**Fromages de vache**

- ***Xirós de Bisqato,*** *cremeux, de Guitiriz*
- ***Tête de Moine*** *du Jura*
- ***Blau de Jutglar*** *du Lluçanès*

**Fromages de brebis**

- **La Retorta** *Meilleur fromage du monde 2011*
- **El Roure Trufat** *Campollano, lait cru*
- **Manchego "La Casa del Bosque"**

## De la mer

**Saumon fumé** *20,00*
*Tranches de saumon et toasts croustillants*

**Huîtres**
*Gillardeau, la plus fine et sophistiquée de toutes* *4,00/unité*

*Consultez les serveurs sur les allergènes*

HOTEL ★★★★ˢ ROC BLANC ANDORRA

# Menu spécial

# L'Entrecôte

**Entrecôte de bœuf grillée avec sauce secrète du chef**

*Salade aux noix et croutons à l'ail, vinaigrette à la moutarde et frites croustillantes*

**Pain**

**Desserts**

**¼ de vin ou de bière inclus.**

*36,00*

# Légumes et caprices

**Salade 1275** *17,00*

*Salade verte avec avocat crémeux, edamame et herbes aromatiques*

**Salade d'endives** *17,00*

*Endives à la vinaigrette à l'ail et suprêmes d'orange aux anchois et à la morue*

**Salade de tomates Monterosa** *14,00*

*Salade de tomates traditionnelles d'hiver avec crevettes et échalote*

*Consultez les serveurs sur les allergènes*

HOTEL ★★★★ˢ ROC BLANC ANDORRA

# Entrées chaudes & poêlées

**Soupe à l'oignon** 15,00

*Pain sec, bouillon de viande et oignons caramélisés*

**Soupe crémeuse au potiron** 15,00

*Délicieux, nourrissant et très réconfortant*

**Wok de légumes** 17,00

*Légumes de saison et œuf fermier 3 minutes*

**Omelette ouverte à l'andorrane** 15,00

*Saucisse noire et haricots blancs*

**Aubergine braisée au miel de romarin, burrata et pistaches** 20,00

*Crémeux, douce et croustillant*

**Croquettes de jambon de gland faites maison** 15,00

*Sauce béchamel crémeuse au jambon ibérique*

**Escalivada grillée** 18,00

*Escalivada grillée avec ventrèche de thon , anchois et olives ridées*

**Cannelloni de Sant Esteve** 20,00

*Rôti, sauce béchamel et gratin*

Consultez les serveurs sur les allergènes

HOTEL ★★★★ˢ ROC BLANC ANDORRA

# Les plats principaux

## De la mer

**Crevettes** 25,00

*Ragoût de crevettes à la crème légère au curry*

**Thon** 24,00

*Tataki de thon, algues wakame et graines de sésame*

**Morue** 22,00

*Confite, tomates et sofrito*

**Bar de ligne** 27,00

*Grillé et duxelles de champignons*

## De la terre

**Côtes d'agneau croustillante** 27,00

*Aïoli aux herbes*

**Filet de bœuf à la braise** 30,00

*Cèpes et pommes de terre pont neuf*

**Secret de porc** 24,00

*Porc ibérique juteux et sauce romesco*

**Joue de bœuf** 24,00

*Mijoté avec du temps, ratafia et parmentier doux*

**Cuisse de poulet fermier** 15,00

*Grillé, mariné et servi avec un aïoli aux agrumes*

**Riz sec (min. 2 pers.)** 25,00/pax

*Seiches, crevettes et un soupçon de calamar*

*Consultez les serveurs sur les allergènes*