

L'entrecôte

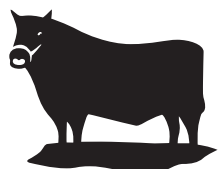
RESTAURANT DES DEL 1963

L'entrecôte



RESTAURANT

L'Entrecôte



Elaborar i servir

“Estimar els que venen al nostre restaurant.”

*La recerca de l'equilibri entre una cuina pròpia d'Andorra,
el nostre País, amb les influències de la cuina clàssica
francesa i també dels fogons del País del sud,
ja eren llavors una senyal d'identitat.*

Aquest es doncs el llegat que ens esforcem de preservar:

*Un servei proper, atent i amable i una cuina que ha esdevingut
icònica al clàssic L'Entrecôte, fundat al 1963, obert com a
Restaurant d'Escaldes - Engordany*

Elaborar y servir.

“Amar a los que vienen a nuestro restaurante.”

*La búsqueda del equilibrio entre una cocina propia de Andorra, nuestro País,
con las influencias de la cocina clásica francesa y también de los fogones
del País del sur, eran ya entonces una seña de identidad.*

Éste es pues el legado que nos esforzamos en preservar:

*Un servicio cercano, atento y amable y una cocina que se ha convertido
en icónica en el clásico L'Entrecôte, desde el 1963,
abierto como Restaurante d'Escaldes - Engordany*

Entrants

Sopes

Sopas

GASPATXO DE CIRERES AMB ALFÀBREGA 15,00
Gazpacho de cerezas con albahaca

VICHYSSEOISE AMB POMA VERDA I OLI DE ROMANÍ 12,00
Vichyssoise con manzana verde y aceite de romero

CREMA DE TOMÀQUET AMB CROSTONS DE PA I PARMESÀ 12,00
Crema de tomate con crujientes de pan y parmesano

De l'hort a la taula

Del huerto a la mesa

AMANIDA TRADICIONAL AMB OU POCHÉ, 17,00
Escarola fina, cansalada saltejada i cruixent de pa
Ensalada tradicional con huevo poché, escarola fina, panceta salteada y crujiente de pan

AMANIDA TÈBIA DE COLIFLORS ROSTIDES 17,00
Amb espècies i crema de iogurt amb nous
Ensalada de temporada de coliflor asada con especias y crema de yogurt con nueces

AMANIDA MEDITERRÀNIA, 15,00
tomàquet ceba de figueres i anxova amb perfum d'alfabrega
Ensalada Mediterránea: tomate, cebolla de Figueras, anchoa y perfume de albahaca

ESPÀRRECS VERDS AMB IBÈRIC I GAMBES 23,00
Espárragos verdes con ibérico y gambas

Els gourmands

CARPACCIO DE PEUS DE PORC, CHUTNEY DE MANGO I AVELLANES 19,00
Carpaccio de pies de cerdo, chutney de mango y avellanas

CARXOFA, OU FERRAT I IBÈRIC 25,00
Alcachofa, huevo frito e ibérico

TRUITA OBERTA DE BACALLÀ I ALLS TENDRES 16,00
Tortilla "vaga" de bacalao y ajos tiernos

CROQUETES CASOLANES D'IBÈRIC 15,00
Croquetas caseras de ibérico

RIGATONI AL RAGOÛT DE VEDELLA I PINYONS 19,00
Rigatoni al Ragoût de ternera y piñones

PURÉ ROBUCHON 20,00
patata ratte, ou ecològic i tòfona negra
Pure Robuchon, patata ratte, huevo ecológico y trufa negra

CANELÓ 21,00
farcit de confit d'ànec, bolets i foie
Canelón, canelón relleno de confit de pato, setas y foie

Per compartir

ASSORTIMENT D'EMBOTITS I "PATÉ" D'ANDORRA

20,00

Varietat tradicional sense colorants ni conservants de Cal Jordi

- Paté amb poma i canyella
- Paté amb confitura de figues
- Paté amb cervesa d'Andorra
- Llonganissa
- Bull de carnets
- Donja

TABLA DE EMBUTIDOS Y PATÉ DE ANDORRA

Variedad tradicional sin colorantes ni conservantes de Cal Jordi

- Paté de foie con manzana y canela
- Paté de foie con confitura de higos
- Paté de foie con cerveza de Andorra
- Longaniza
- Bull de carnets
- Donja

ASSORTIMENT DE SALMÓ FUMAT

35,00

Varietat de lloms de salmó fumats amb espectaculars sabors

- Natural
- Amb tòfona blanca i pols d'or
- Amb alga nori i wasabi
- Amb cítrics i llavors de girasol

Amb torradetes de pa

SURTIDO DE SALMÓN AHUMADO

Variedad de lomos de salmón ahumados con espectaculares sabores

- Natural
- Con trufa blanca y polvo de oro
- Con alga nori y wasabi
- Con cítricos y semillas de girasol

Acompañados con tostas de pan

IBÈRIC

35,00

Ibérico

- Pernil ibèric 100% pur de glaça de vidre amb tomàquet i AOVE
- Jamón ibérico 100% puro de bellota pan de cristal con tomate y AOVE

Plats Principals

Peixos

Pescados

SUPREMA DE DAURADA DE "PLATJA" SOFREGIT AMB ALL I A.O.V.E. 26,⁰⁰
Suprema dorada de playa salteada con ajo y A.O.V.E.

LLOM DE CORBINA AMB TRINXAT D'ESPINACS 24,⁰⁰
Lomo de corvina con "Trinxat" de espinacas

POP A LA BRASA AMB CREMÓS DE PATATA I EMULSIÓ DE SRIRACHA 26,⁰⁰
Pulpo a la brasa con cremoso de patata y emulsión de sriracha

VIEIRES A LA PLANXA, AMB ALLS TENDRES I LLIMA 30,⁰⁰
Vieiras a la plancha, con ajos tiernos y limón

LLUÇ "BEURRE BLANC" 23,⁰⁰
Merluza "Beurre blanc"

Carns cuinades com sempre

Carnes cocinadas como siempre

CUA DE BOU BOURGUIGNON 24,⁰⁰
Rabo de buey a la Bourguignon

FRICANDÓ AMB ALBERGÍNIES 22,⁰⁰
Fricandó con berenjenas

CURRY DE POLLASTRE 20,⁰⁰
Curry de pollo

BLANQUETA DE VEDELLA 20, ⁰⁰
Blanqueta de ternera

SUPRÊME DE VOLAILLE AMB CREMA DE MÚRGOLES 27,⁰⁰
Suprema de volaille con crema de colmenillas

Carns (cuinades a la brasa de carbó)

Carnes (cocinadas a la brasa de carbón)

PRESA IBÈRICA <i>Presa ibérica</i>	25, ⁰⁰
CUIXA DE POLLASTRE DE GRA <i>Muslo de pollo de corral</i>	20, ⁰⁰
BOTIFARRA DE CAL JORDI <i>Butifarra de Cal Jordi</i>	17, ⁰⁰
ENTRECOT DE VEDELLA 400 GRS. <i>Entrecot de ternera 400 grs</i>	40, ⁰⁰

SALSES A TRIAR:

- Salsa Bearnesa
Salsa Bearnesa
- Salsa All i oli de cítrics
Salsa de alioli de cítricos
- Salsa Strogonoff
Salsa Strogonoff
- Salsa L'Entrecôte
Salsa L'Entrecôte

GUARNICIONS A ESCOLLIR

- Trinxat d'espínacs
Trinxat de espinacas
- Parmentier de patata
Parmentier de patata
- Arròs pilaf
Arroz pilaf
- Patata fregida
Patatas Fritas
- Saltejat de verdures
Salteado de verduras

ESPECIAL MENÚ DE

L'entrecôte



PER A 2 PERSONES

ENTRECÔT DE BOU A LA GRAELLA AMB SALSa SECRETa DEL XEF.
AMANIDA DE NOUS, VINAGRETA FRANCESA I PA D'ALL
AMB CRUIXENTS PATATES FREGIDES.
POSTRES DE LA CASA I VI SELECCIONAT.

Especial menú de L'Entrecôte

PARA 2 PERSONAS

Entrecôt de buey a la parrilla con salsa secreta del chef.
Ensalada de nueces, vinagreta francesa i pan de ajo
con crujientes patatas fritas.
Postre de la casa y vino seleccionado.

72,⁰⁰

Formatges

Quesos

ASSORTIMENT DE 4 FORMATGES <i>Surtido de 4 quesos</i>	18,00
• Appenzeller rolf beeler • L'Etivaz • Le gruyère DOP extra • Beaufort especial	

ASSORTIMENT DE 6 FORMATGES <i>Surtido de 6 quesos</i>	24,00
• Appenzeller rolf beeler • L'Etivaz • Le gruyère DOP extra • Beaufort especial • Brie trufado con Mascarpone • Morbier	

Dolços

Dulces

"CANELÉ" AMB GELAT DE VAINILLA <i>Canelé con helado de vainilla</i>	7,00
---	-------------

"CANNOLI" FARCIT DE RICOTTA I CREMA DE FESTUCS <i>Cannoli relleno de ricotta y crema de pistacho</i>	7,00
--	-------------

"CRÈME BRÛLÉE"	7,00
-----------------------	-------------

MACEDÒNIA INFUSIONADA AMB VERBENA <i>Macedonia infusionada con verbena</i>	7,00
--	-------------

MOUSSE DE XOCOLATA AMB CARQUINYOLS I GERDS <i>Mousse de chocolate con carquiños y frambuesas</i>	7,00
--	-------------

Gelats artesanals <i>Helados artesanales</i>	7,00
--	-------------

- **Cremós d'A.O.V.E. amb cacauets torrats**
Cremoso de A.O.V.E. con cacahuets tostados
- **Cremós d'A.O.V.E. amb xocolata Cuzco, flor de sal i nibs de cacau**
Cremoso de A.O.V.E. con chocolate Cuzco, flor de sal y chips de cacao
- **Gerds silvestres**
Frambuesas silvestres