L'entrecôte

RESTAURANT DES DEL 1963

L'entrecôte

SÈSAM
Sésamo

GLUTEN
Gluten

OU
Huevo

LACTI
Lácteo

MARISC
Marisco

API
Apio

MOL·LUSC
Molusco

FRUITS SECS
Frutos secos

MOSTASSA
Mostaza

CACAUETS
Cacahuetes

ALTRAMUCES
Altramuces

SULFITS
Sulfitos

PEIX
Pescado

SOJA
Soja

VEGÀ
Vegano

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

Calentes i de cullera

Calientes y de cuchara

SOPA DE CEBA GRATINADA — 13,00

Deliciosa sopa de ceba gratinada amb formatge emmental i torrada

Sopa de cebolla Gratinada

Deliciosa sopa de cebolla gratinada con queso emmental y tostada

CREMA DE CARBASSA AMB NOUS DE MACADÀMIA — 13,00

Suau carbassa amb un toc de nous de macadàmia i una lleugera crema de llet fresca

Crema de calabaza con nueces de macadamia

Suave calabaza con un toque de nueces de macadamia y una ligera crema de leche fresca

BISQUE DE MARISC — 16,00

Sinfonia de marisc amb quenelle de bacallà i cruixent de iuca

Bisque de marisco. *Sinfonía de marisco con quenelle de bacalao y crujiente de yuca*

De l'hort a la taula

Del huerto a la mesa

CARPACCIO DE BOLETS AMB PARMESÀ — 13,00

Fines làmines de xampinyons amb tocs de parmesà, aroma de cítrics i suau A.O.V.E

Carpaccio de boletus con parmesano

Finas láminas de champiñones con toques de parmesano, aroma de críticos y suave A.O.V.E

AMANIDA D'ESPINACS FRESCS AMB JOIES DE MAGRANA — 15,00

Combinació de textures i sabors. Nous torrades i formatge halloumi, acompanyada d'una delicada vinagreta de nabius silvestres

Ensalada de espinacas frescas con joyas de granada.

Combinación de texturas y sabores. Nueces tostadas y queso halloumi, acompañado de delicada vinagreta de arándanos silvestres

AMANIDA MEDITERRÀNIA — 19,00

Tomàquet amb ceba de Figueres i anxoves amb perfum de basílic, rúcula, pinyons i olives de Kalamata

Ensalada mediterránea

Tómate con cebolla de Figueras y anchoa con perfume de albahaca, rúcula, piñones y olivas de Kalamata

AMANIDA TRADICIONAL — 17,00

Escarola fina, cansalada saltada, ou "Mollet" i cruixents de pa

Ensalada tradicional

Escarola fina, panceta salteada, huevo "mollet" y crujientes de pan

Els gourmands

TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA AMB ALVOCAT I SÈSAM — 25,00

Explosió de sabor fresc i marí

Tartar de atún rojo con aguacate y sésamo

Explosión de sabor fresco y marino

VIEIRES D'HIVERN AMB BOLETS SILVESTRES DE TEMPORADA — 30,00

Delicadament daurades i bolets silvestres amb una salsa herbàcia de mantega

Vieiras de invierno con setas silvestres de temporada

Delicadamente doradas y setas silvestres con una salsa herbácea de mantequilla

CROQUETES CASOLANES D'IBÈRIC 15,00

Cremoses i plenes de sabor

Croquetas caseras de ibérico

Cremosas y llenas de sabor

PURÉ ROBUCHON 20,00

Patata ratte, ou fregit ecològic i tòfona negra, la recepta del millor puré amb un lleuger toc ibèric

Puré Robuchon.

Patata ratte, huevo frito ecológico y trufa negra . La receta del mejor puré con un ligero toque ibérico

CANELÓ 22,00

Xai cuinat lentament amb curry, esmicolat de carbassa i beixamel

Canelón. *Cordero cocinado lentamente con curry, crumble de calabaza y bechamel*

FOIE GRAS MI CUIT AMB REDUCCIÓ DE PEDRO XIMÉNEZ 25,00

Sabor dolç i afruitat de Pedro Ximénez realça la untuositat del foie gras

Foie gras mi cuit con reducción de Pedro Ximenez

Sabor dulce y afrutado del Pedro Ximenez realza la untuosidad del foie gras

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 carnetes**
- **Donja**

SURTIDO DE EMBUTIDOS Y PATÉS 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 "carnetes"*
- *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**

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*

IBÈRIC 35,00

Ibérico

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

Plats Principals

Peixos
Pescados

BACALLÀ A LA SIDRA AMB POMES CARAMEL·LITZADES 24,00
Sabors agredolços inoblidables
Bacalao a la sidra con manzanas caramelizadas. *Sabores agridulces inolvidables*

SALMÓ A LA GRAELLA AMB SALSA TÀRTARA 20,00
Un clàssic reinventat
Salmón a la parrilla con salsa tártara. *Un clásico reinventado*

SUPREMA DE TURBO AMB I VERDURES AL CHIPOTLE 26,00
Fusió d'elegància i intensitat
Suprema de rodaballo y verduras al chipotle.
Fusión de elegancia e intensidad

POP A LA BRASA AMB CREMÓS DE PATATA I EMULSIÓ D'ALL NEGRE 33,00
La brasa potencia la intensitat del pop, mentre la patata i l'all negre l'acaricien amb suavitat
Pulpo a la brasa con cremoso de patata y emulsión de ajo negro
La Brasa potencia la intensidad del pulpo, mientras la patata y el ajo negro lo acarician con suavidad

RISOTTO DE GAMBES, PORROS I FORMATGE BEAUFORT 20,00
Un viatge gastronòmic
Risotto de gambas, puerros y queso Beaufort
Un viaje gastronómico

Carns cuinades com sempre
Carnes cocinadas como siempre

CALDERETA DE XAI DE MUNTANYA 20,00
Un estofat robust i reconfortant
Caldereta de cordero de montaña
Un guiso robusto y reconfortante

MANDONGUILLES AMB SÍPIA I PEUS DE PORC 22,00
Deliciós i ple de sabor
Manitas de cerdo con albóndigas y sepia
Delicioso y lleno de sabor

CUA DE BOU DESFET AMB SALSA DE VI D'OPORTO 24,00
Coccio lenta i suculenta
Rabo de toro desmigado con salsa de vino de Oporto
Cocción lenta y suculenta

Les carns (cuites a la brasa de carbó)

Carnes (cocinadas a la brasa de carbón)

SECRET IBÈRIC — *25,00*
Secreto ibérica

CUIXA DE POLLASTRE DE CORRAL — *22,00*
Muslo de pollo de corral

COSTELLES DE XAI — *26,00*
Costillas de cordero

ENTRECOT DE VEDELLA 400 G. — *48,00*
Entrecot de ternera 400 grs

SALSES A TRIAR:

- **Salsa Bearnesa**

Salsa Bearnesa

- **Salsa All i oli de citrics**

Salsa de alioli de cítricos

- **Salsa Roquefort**

Salsa Roquefort

- **Salsa L'Entrecôte**

Salsa L'Entrecôte

GUARNICIONS A ESCOLLIR

- **Trinxat d'espinacs**

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

MENÚ ESPECIAL PER 2 PAX - 36€p.p

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 COPA DE VI.

Especial menú de L'Entrecôte

PARA 2 PERSONAS - 36€p.p
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 copa de vino.

72,00

Formatges
Quesos

ASSORTIMENT DE 4 FORMATGES INTERNACIONALS — 18,00
Surtido de 4 quesos internacionals

- **APPENZELLER ROLF BEELER**
- **L'ETIVAZ**
- **LE GRUYÈRE DOP EXTRA**
- **BEAUFORT ESPECIAL**

ASSORTIMENT DE 6 FORMATGES INTERNACIONALS — 24,00
Surtido de 6 quesos internacionals

- **APPENZELLER ROLF BEELER**
- **L'ETIVAZ**
- **LE GRUYÈRE DOP EXTRA**
- **BEAUFORT ESPECIAL**
- **BRIE TRUFADO CON MASCARPONE**
- **MORBIER**

Postres

CAPACCIO DE PINYA AMB SORBET DE LITXI A LA PEBRE ROSA — 7,00
Toc picant i aromàtic sense oblidar molt saludable i digestiu
Carpaccio de piña con sorbete de lichi a la pimienta roja
Toque picante y aromático sin olvidar muy sano y digestivo

CANELÉ AMB GELAT DE VAINILLA — 7,00
Tradició francesa, textura cruixent i un interior tendre amb aroma de vainilla i rom
Canelé con helado de vainilla
Tradición francesa, textura crujiente y un interior tierno con aroma a vainilla y ron

PASTÍS FINA DE POMA AMB GELAT DE CANYELLA — 7,00
Dolçor de temporada amb l'elegància del Ceilan
Tarta fina de manzana con helado de canela
Dulzura de temporada con la elegancia del Ceilán

"CRÈME BRÛLÉE" — 7,00
Una experiència sublime
"Crème brûlée". *Una experiencia sublime*

TRUFES DE XOCOLATA — 7,00
Un regal gourmet
Trufas de chocolate. *Un regalo gourmet*

Gelats artesanals — 7,00
Helados artesanales

- **TURRÓN DE AVELLANAS DE AGRAMUNT**
  Turrón de avellanas de Agramunt
- **CHOCOLATE COLONIAL**
  Chocolate colonial
- **MANDARINA EXPRIMIDA**
  Mandarina exprimida

L'entrecôte

RESTAURANT DES DEL 1963

L'entrecôte

SÉSAME
Sesam

GLUTEN
Gluten

ŒUF
Egg

LAITIER
Dairy

FRUIT DE MER
Seafood

CÉLERI
Celery

MOLLUSQUES
Mollusks

FRUITS SECS
Nuts

MOUTARDE
Mustard

CACAHUÈTES
Peanuts

LUPINS
Lupins

SULFITES
Sulfites

FISH
Poisson

SOJA
Soy

VÉGÉTALIEN
Vegan

RESTAURANT

L'entrecôte

Elaborer et servir

Aimer ceux qui viennent dans notre restaurant.

La recherche de l'équilibre entre le classique français
et la créativité de la cuisine méditerranéenne
sans oublier notre petit mais grand pays.

C'est l'héritage que nous nous efforçons de préserver :

Ingrédients en état plus naturel avec des touches
justes et travaillées avec beaucoup d'amour Un service proche,
à l'écoute et aimable au classique restaurant L'Entrecôte fondé
en 1963 à Escaldes Engordany

Prepare and serve

Loving those who come to our restaurant

*The search for the balance between the French classic and the creativity
of the Mediterranean cuisine without forgetting our small but great country.*

This is the legacy we strive to preserve:

*Ingredients in their most natural state with the right touches and worked with love.
Close, attentive and friendly service in the classic L'Entrecôte, founded in 1963
as a restaurant in Escaldes-Engordany.*

Entrées
Starters

Chaud et à la cuillère
Hot Spoon dishes

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE — 13,00
Délicieuse soupe à l'oignon gratinée avec au fromage et du pain de campagne grillé
Gratinated Onion Soup
Gratinated onion soup with Emmental cheese and toasted bread

CRÈME DE POTIRON AUX NOIX DE MACADAMIA — 13,00
Potiron onctueux avec une touche de noix de macadamia et de la crème fraîche
Pumpkin Cream with Macadamia Nuts
Smooth pumpkin with a touch of macadamia nuts and a light fresh cream

BISQUE DE FRUITS DE MER — 16,00
Une symphonie de fruits de mer avec quenelle de morue et yuca croustillant
Seafood Bisque. *A symphony of seafood with cod quenelle and crispy yuca*

Du jardin à la table
From the Garden to the table

CARPACCIO DE CHAMPIGNONS AU PARMESAN — 13,00
Fines tranches de champignons avec des notes de Parmesan, des agrumes et d'huile d'olive vierge
Mushroom Carpaccio with Parmesan
Thin slices of mushrooms with hints of Parmesan, citrus aroma, and smooth A.O.V.E

SALADE FRAÎCHE D'ÉPINARDS AVEC DE LA GRENADE — 15,00
Une combinaison de textures et de saveurs .Noix grillées et du fromage halloumi, accompagnée d'une délicate vinaigrette aux airelles sauvages
Fresh Spinach Salad with Pomegranate Jewels
A combination of textures and flavors. Toasted Walnuts, and Halloumi Cheese, accompanied with a delicate wild cranberry vinaigrette

SALADE MÉDITERRANÉENNE — 19,00
Tomate avec oignon de Figueras et anchois parfumés à la basilique, roquette, pignons et olives de Kalamata
Mediterranean salad
Tomato with figueres onion and anchovy with a basil perfume, arugula, pine nuts, and Kalamata olives

SALADE TRADITIONNELLE — 17,00
Fine escarole, lard sauté, œuf mollet et pain croustillant
Traditional salad
Fine curly endive, sautéed bacon, soft-boiled egg, and crispy bread

Les Gourmands

TARTARE DE THON ROUGE AVEC AVOCAT ET SÉSAME — 25,00
Une explosion de saveurs fraîches et
Red tuna tartare with avocado and sesame
An explosion of fresh and marine flavors

COQUILLES SAINT-JACQUES D'HIVER AVEC DES CHAMPIGNONS SAUVAGES DE SAISON — 30,00
Délicatement dorées et des champignons sauvages avec une sauce au beurre aux herbes
Winter scallops with seasonal wild mushrooms
Delicately golden and wild mushrooms with a buttery herb sauce

CROQUETTES IBÉRIQUES MAISON — 15,00

Crémeuses et pleines de saveur

Home-made Iberian Croquettes

Creamy and full of flavor

PURÉE ROBUCHON — 20,00

Pomme de terre Ratte, œuf bio frit et truffe noire, la recette de la meilleure purée avec une légère touche ibérique

Robuchon Puree

Ratte potato, organic fried egg, and black ruff, the recipe for the best puree with a light Iberian touch

CANNELLONI — 22,00

Agneau mijoté au curry, miettes de potiron et béchamel

Cannelloni. *Lamb slow-cooked with curry, pumpkin crumble, and bechamel*

FOIE GRAS MI CUIT AVEC RÉDUCTION DE PEDRO XIMENEZ — 25,00

Le Pedro Ximénez sucré et fruité rehausse l'onctuosité du foie gras

Foie Gras Mi Cuit with Pedro Ximenez wine Reduction

Sweet and fruity Pedro Ximénez wine enhances the creaminess of foie gras

À partager

To share

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ET PATÉS D'ANDORRA — 20,00

Variété traditionnelle sans colorants ni conservateurs de Cal Jordi

- **Pâté pomme et cannelle**
- **Pâté confiture à la figue**
- **Pâté à la bière d'Andorre**
- **Saucisse**
- **Bull de carnetes**
- **Donja**

ASSORTED SAUSAGES AND PÂTE

Traditional variety without dyes or preservatives from Cal Jordi

- *Pâté with apple and cinnamon*
- *Pâté with fig jam*
- *Pâté with Andorra's beer*
- *Sausage*
- *Bull de "canetes"*
- *Donja*

DÉCLINAISON DE SAUMON FUMÉ — 35,00

Variété de tranches de saumon fumé aux saveurs spectaculaires

- **Naturel**
- **À la truffe blanche et poussière d'or**
- **Aux algue nori et wasabi**
- **Aux agrumes et graine de tournesol**
- **Tout avec pain grillé**

SMOKED SALMON ASSORTMENT

Variety of smoked salmon loins with spectacular flavors

- *Natural*
- *With white truffle and gold dust*
- *With nori seaweed and wasabi*
- *With citrus and sunflower seeds*
- *All with toasted bread*

IBÉRIQUE — 35,00

Iberian

Jambon 100% ibérique pain grillé et tomate naturelle et huile d'olive extra vierge

100% pure acorn-fed Iberian ham with crystal bread, natural tomato and extra virgin olive oil

Plats principaux
Main courses

Poissons
Fish

MORUE À LA CIDRE ET AUX POMMES CARAMÉLISÉES 24,00
Des saveurs aigre-douces inoubliables
Cod with cider and caramelized apples. *Unforgettable sweet and sour flavors*

SAUMON GRILLÉ AVEC SAUCE TARTARE 20,00
Un classique réinventé
Grilled salmon with Tartar sauce. *A reinvented classic*

SUPRÊME DE TURBOT ET LÉGUMES AU CHIPOTLE 26,00
Une fusion d'élégance et d'intensité
Turbot supreme with chipotle vegetables
A fusion of elegance and intensity

POULPE GRILLÉ AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE CRÉMEUSE ET ÉMULSION À L'AIL NOIR 33,00
Le grill accentue l'intensité du poulpe, tandis que la pomme de terre et l'ail noir le caressent en douceur
Grilled octopus with creamy potato and black garlic emulsion
The grill enhances the intensity of the octopus, while the potato and black garlic caress it gently

RISOTTO AUX CREVETTES, POIREAUX ET FROMAGE BEAUFORT 20,00
Un voyage gastronomique
Shrimp, Leek, and Beaufort cheese risotto
A gastronomic journey

Viandes cuites comme toujours
Meats cooked as always

RAGOÛT D'AGNEAU DE MONTAGNE 20,00
Un ragoût robuste et réconfortant
Mountain lamb stew
A robust and comforting stew

BOULETTES DE VIANDE AVEC SEICHE ET PIEDS DE PORC 22,00
Délicieuses et pleines de saveur
Meatballs with cuttlefish and pork trotters
Delicious and full of flavor

QUEUE DE TAUREAU EFFILOCHÉE AVEC SAUCE AU VIN DE PORTO 24,00
Cuisson lente et succulente
Shredded bull tail with port wine sauce
Slow and succulent cooking

Viandes (cuites au grill au charbon de bois)

Meats (Cooked on charcoal grill)

SECRET IBÉRIQUE — *25,00*
Iberian Secret

CUISSE DE POULET FERMIER — *22,00*
Free-range chicken thigh

CÔTES D'AGNEAU — *26,00*
Lamb ribs

ENTRECÔTE DE BŒUF DE 400 G. — *48,00*
400g Beef Ribeye

SAUCES AU CHOIX:
Sauces to choose:

- **Sauce Béarnaise**
Bearnaise sauce
- **Sauce aïoli aux agrumes**
Citrus aioli sauce
- **Sauce Roquefort**
Roquefort sauce
- **Sauce L'Entrecôte**
L' Entrecôte sauce

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX:
Garnishes to choose:

- **Trinxat d'épinards**
Choppe spinach
- **Parmentier de pomme de terre**
Potato parmentier
- **Riz pilaf**
Pilaf rice
- **frites françaises**
French fries
- **Légumes sautés**
Sauteed vegetables

ESPECIAL MENÚ DE

L'entrecôte

POUR 2 PERSONNES - 36€ p.p

ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE AVEC LA SAUCE SECRÈTE DU CHEF
SALADE AUX NOIX, VINAIGRETTE FRANÇAISE,
ET PAIN À L'AIL ET FRITES CROUSTILLANTES
DESSERT MAISON ET UN VERRE DE VIN

Special L'Entrecôte menu

FOR 2 PERSONS - 36€ p.p
Grilled beef entrecote with chef's secret sauce
walnut salad, French vinaigrette and garlic bread.
With crunchy chips.
House dessert and glass of wine.

72,00

Fromages
Cheeses

ASSORTIMENT DE 4 FROMAGES INTERNATIONAUX — 18,00
Assortment of 4 international cheeses

- **APPENZELLER ROLF BEELER**
- **L'ETIVAZ**
- **LE GRUYÈRE DOP EXTRA**
- **BEAUFORT ESPECIAL**

ASSORTIMENT DE 6 FROMAGES INTERNATIONAUX — 24,00
Assortment of 6 international cheeses

- **APPENZELLER ROLF BEELER**
- **L'ETIVAZ**
- **LE GRUYÈRE DOP EXTRA**
- **BEAUFORT ESPECIAL**
- **BRIE TRUFADO CON MASCARPONE**
- **MORBIER**

Douceurs
Sweets

CARPACCIO D'ANANAS AVEC SORBET AU LITCHI AU POIVRE ROSE — 7,00
Une touche épicée et aromatique sans oublier que c'est très sain et digestif
Pineapple carpaccio with pink peppercorn lychee sorbet
A spicy and aromatic touch without forgetting it's very healthy and digestible

CANELÉ AVEC GLACE À LA VANILLE — 7,00
Tradition française, texture croustillante et un intérieur tendre avec un arôme de vanille et de rhum
Canelé with vanilla ice cream
French tradition, crispy texture, and a tender inside with vanilla and rum aroma

TARTE FINE AUX POMMES AVEC GLACE À LA CANNELLE — 7,00
Douceur de saison avec l'élégance de Ceylan
Thin apple tart with cinnamon ice cream
Seasonal sweetness with the elegance of Ceylon

"CRÈME BRÛLÉE" — 7,00
Une expérience sublime
"Crème brûlée". *A sublime experience*

TRUFFES AU CHOCOLAT — 7,00
Un cadeau gourmet
Chocolate Truffles. *A gourmet gift*

Glaces artisanales — 7,00
Handmade ice creams

- **TOURON AUX NOISETTES D'AGRAMUNT**
  Hazelnut nougat from agramunt
- **CHOCOLAT COLONIAL**
  Colonial chocolate
- **MANDARINE PRESSÉE**
  Pressed mandarin orange