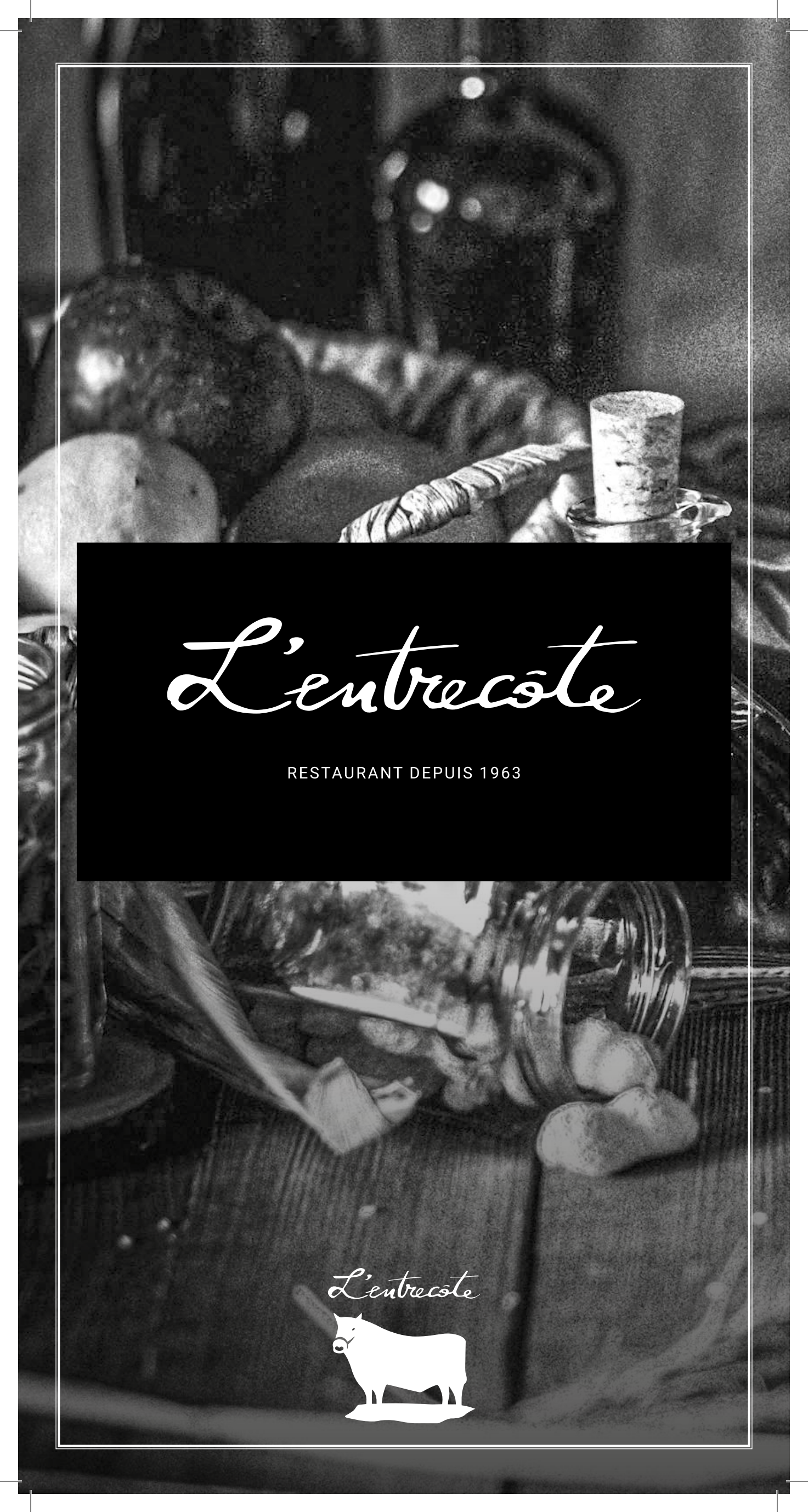




L'entrecôte

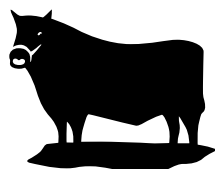
RESTAURANT DEPUIS 1963

L'entrecôte



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.*

Frais et léger

Fresh and Light

GAZPACHO DE SAISON À LA PASTÈQUE

10,00

Gazpacho rafraîchissant à la pastèque avec de la menthe fraîche et des croustillants de jambon ibérique.

SEASONAL WATERMELON GAZPACHO

Refreshing watermelon gazpacho with fresh mint and crispy Iberian ham.

VELOUTÉ DE CAROTTE À L' ORANGE

10,00

Combine la douceur et le sucré de la carotte avec la touche citronnée et vibrante de l'orange, choisissez si vous le voulez froid ou chaud.

CARROT AND ORANGE VELOUTÉ

Combining the smoothness and sweetness of carrot with the citrusy and vibrant touch of orange, choose whether you want it cold or hot.

SALADE DE MONTAGNE

12,50

Salade fraîche d'asperges vertes, œuf poché, parmesan, amandes, assaisonnée avec de la moutarde de Dijon et du miel d'oranger.

MOUNTAIN SALAD

Fresh salad of green asparagus, poached egg, Parmesan, almonds, and dressed with Dijon mustard and orange blossom honey.

SALADE DE CREVETTES

15,00

Salade frisée avec crevettes, avocat Hass, mangue Alphonso, coriandre fraîche et vinaigrette de lime kaffir.

SHRIMP SALAD

Escarole salad with shrimp, Hass avocado, Alphonso mango, fresh cilantro, and lime kaffir vinaigrette.

CARPACCIO DE TOMATE HEIRLOOM

18,00

Fines tranches de tomate Heirloom avec mozzarella di bufala, basilic frais, pignons de pin grillés et pur huile d'olive vierge.

HEIRLOOM TOMATO CARPACCIO

Thin slices of heirloom tomato with buffalo mozzarella, fresh basil, toasted pine nuts, and pure virgin olive oil.

TARTARE DE SAUMON

18,00

Tartare de saumon et avocat assaisonné avec sauce soja, oignon rouge et wasabi.

SALMON TARTARE

Salmon and avocado tartare seasoned with soy sauce, red onion, and wasabi.

CEVICHE DE COURBINE DE L'ATLANTIQUE

18,00

Courbine marinée dans le lait de tigre, maïs croustillant et patate douce rôtie.

ATLANTIC CORVINA CEVICHE

Corvina marinated in tiger's milk, crispy corn, and roasted sweet potato.

ASPERGES BLANCHES DE TUDELA

20,00

Asperges blanches de Tudela avec émulsion d'œuf, arôme de truffe et amandes de Marcona toastées avec croquant de pain italien.

TUDELA WHITE ASPARAGUS

Tudela white asparagus with egg emulsion, truffle aroma, and toasted Marcona almonds with crispy Italian bread.

Délices classiques pour
les gourmets exigeants

Classic Delights for Discerning Epicures

CROQUETTES MAISON DE JAMBON IBÉRIQUE (5 PIÈCES) 12,50

Crémeuses et pleines de saveur.

HOMEMADE IBERIAN CROQUETTES (5 PCS.)

Creamy and full of flavor.

OEUFS DE POULES ÉLEVÉES EN LIBERTÉ À LA POÊLE 22,50

Oeufs poêlés, élégant foie gras et topinambour croustillant.

FREE-RANGE HEN EGGS IN THE PAN

Free-range hen eggs, elegant foie gras, and crispy Jerusalem artichoke.

TARTINE DE PAIN DE SEIGLE AVEC SAUMON FUMÉ 16,00

Tartine de pain de seigle artisanal avec saumon fumé au bois, crème de fromage de brebis affiné et aneth frais.

RYE BREAD TOAST WITH SMOKED SALMON

Artisan rye bread toast with wood-smoked salmon, aged sheep cheese cream, and fresh dill.

JAMBON IBÉRIQUE 35,00

100 % pur de bellota avec pain de cristal et tomate.

IBERIAN HAM

100% pure acorn-fed Iberian ham with glass bread and tomato.

ROAST BEEF DE BŒUF 21,50

Fin roast beef avec roquette, fromage vieux et raffiné pur élixir d'huile d'olive vierge, œuf, cornichon et câpre.

BEEF ROAST BEEF

Fine beef with arugula, aged cheese, pure virgin olive oil elixir, egg, gherkin, and caper.

Plats principaux

Main Courses

RISOTTO AUX LÉGUMES 16,00

Risotto aux artichauts, petits pois et feuilles de menthe fraîche.

VEGETABLE RISOTTO

Risotto with artichokes, peas, and fresh mint leaves.

TAGLIOLINI FRAIS À LA SEMOULE 16,00

Tagliolini frais à la semoule avec pesto de basilic génois, tomates cerises méditerranéennes et pignons de pin grillés à la poêle.

FRESH SEMOLINA TAGLIOLINI

Fresh semolina tagliolini with Genovese basil pesto, Mediterranean cherry tomatoes, and pan-roasted pine nuts.

GRILLADE DE LÉGUMES DE SAISON 19,00

Grillade de légumes de saison avec fromage de chèvre fondu au four et réduction de vinaigre balsamique vieilli de Modène.

SEASONAL VEGETABLE GRILL

Seasonal vegetable grill with melted goat cheese in the oven and aged Modena balsamic vinegar reduction.

Poissons

Fish

FILET DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE 21,50
Concassé de tomate aux fines herbes et tapenade.
PROVENÇAL COD LOIN
Tomato concassé with fine herbs and tapenade.

SAUMON GRILLÉ AVEC SAUCE TARTARE 21,50
Un classique réinventé qui fait sensation.
GRILLED SALMON WITH TARTAR SAUCE
A reinvented classic that triumphs.

COURBINE 28,00
Courbine grillée avec aubergines, palourdes du delta de l'Èbre et sauce verte anisée.
CORVINA
Grilled corvina with eggplants, Ebro Delta clams, and aniseed green sauce.

LOUP DE MER 28,00
Filet de loup de mer poêlé en panko et parfum frais d'agrumes.
SEA BASS
Sea bass "poêlé" in panko and fresh citrus perfume.

Viandes

Meat

SAUCISSE DE "CAL JORDI" 15,00
Viande d'élevage naturel, goût comme avant et Km0.
"CAL JORDI" BUTIFARRA
Natural breeding meat, taste like before and Km0.

FILET DE BŒUF 250 G. 45,00
Tendre, juteux et exquis.
BEEF TENDERLOIN 250 GR.
Tender, juicy, and exquisite.

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉ 24,00
Délicieuses et savoureuses.
LAMB RIBS
Delicious and tasty.

SECRET IBÉRIQUE GRILLÉ AVEC SAUTÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES 20,00
Joyau gastronomique qui vous transportera vers la région espagnole de la Dehesa.
GRILLED IBERIAN SECRET WITH SAUTÉED WILD MUSHROOMS
Gastronomic jewel that will transport you to the Spanish dehesa region.

CUISSES DE POULET FERMIER DÉSOSSÉES ET MARINÉE 20,00
Cuisses de poulet fermier désossées, élevées en liberté et nourries naturellement.
BONELESS FREE-RANGE CHICKEN THIGH
Boneless free-range chicken thigh, raised in freedom and naturally fed.

ENTRECÔTE VIEILLIE 400 G
L'étoile. Spécialité de la maison.
AGED 400 G SIRLOIN STEAK
The star. House specialty.

42,⁰⁰

SAUCES AU CHOIX:
SAUCES TO CHOOSE:

Sauce ail et huile d'agrumes
Citrus garlic sauce and oil sauce

Sauce l'Entrecôte
Entrecôte sauce

Sauce au Porto
Port wine sauce

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:
SIDE DISHES TO CHOOSE:

Gratin de pommes de terre truffées
Truffled potato gratin

Pommes de terre frites naturelles
Natural fried potatoes

Sauté de légumes et champignons
Sautéed vegetables and mushrooms

MENU SPÉCIAL DE



POUR 2 PERSONNES

Entrecôte de bœuf grillée avec la sauce secrète du Chef
et des frites croustillantes.
Salade de noix avec vinaigrette française et pain à l'ail
Dessert maison et verre de vin de notre sélection.

Especial L'Entrecôte
Menu

FOR 2 PEOPLE

Grilled beef entrecote with the Chef's secret sauce and
crispy French fries.
Walnut salad with French vinaigrette and garlic bread.
House dessert and a glass of wine from our selection.

80,⁰⁰

Desserts

TARTE AU CITRON DE SORRENTE

Tarte au citron de Sorrente et meringue suisse avec des baies sauvages des bois.

SORRENTO LEMON TART

Sorrento lemon tart and Swiss meringue with wild forest berries.

9,00

PANNA COTTA

Panna cotta maison avec confiture d'ananas et fruit de la passion.

PANNA COTTA

Homemade panna cotta with pineapple jam and passion fruit.

9,00

CANELÉ ORIGINAL

Canelé traditionnel de Bordeaux avec glace à la vanille bourbon.

ORIGINAL CANELÉ

Traditional Bordeaux canelé with bourbon vanilla ice cream.

7,00

CARPACCIO D'ANANAS AVEC SORBET LITCHI ET POIVRE ROSE

Délicieux et rafraîchissant.

PINEAPPLE CARPACCIO WITH LYCHEE SORBET AND PINK PEPPER

Delicious and refreshing.

7,00

CRÈME BRÛLÉE

Irresistible.

CRÈME BRÛLÉE

Irresistible.

7,00

COUNLANT AU CHOCOLAT

Fondant!!

CHOCOLATE COULANT

Melt!!

7,00

Glace artisanale

Artisan ice creams

- Vanille Croquante
 - Framboise, citron & menthe.
 - Chocolat Grand Cru

La vanille la plus pure avec des morceaux croustillants de croquant.

Sorbet rafraîchissant végétalien.

Pure glace au chocolat 72% de cacao.

CRUNCHY VANILLA

Raspberry, Lemon & Mint. Refreshing vegan sorbet.

GRAND CRU CHOCOLATE

The purest vanilla with crispy pieces of croquant.

Pure chocolate ice cream with 72% cocoa.
- 7,00