

A black and white still life photograph of a wooden table. In the foreground, a white cup of coffee sits on a saucer. To the left, several walnuts are scattered on the table. In the background, there are two glass bottles, one with a cork stopper. The scene is lit from the side, creating strong shadows and highlights.

# *L'entrecôte*

RESTAURANT DES DEL 1963

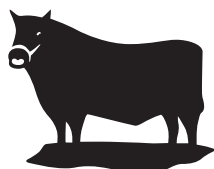
*L'entrecôte*





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*

## Entrées

### STARTERS

#### LES SOUPES

toujours chaudes et délicieuses.

#### SOUPS

*always hot and delicious.*

#### VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES AVEC CROUSTILLANT DE JAMBON IBÉRIQUE 10,00

Douce crème de châtaignes de saison avec morceaux croustillants de jambon ibérique.

#### CHESTNUT VELOUTÉ WITH CRISPY IBERIAN HAM

*Smooth chestnut cream with crispy Iberian ham pieces.*

#### SOUPE À L'OIGNON TRUFFÉE AVEC GRATIN D'EMMENTAL 10,00

Soupe à l'oignon traditionnelle avec une touche de truffe et gratinée avec du fromage Emmental.

#### TRUFFLED ONION SOUP WITH EMMENTAL GRATIN

*Traditional onion soup with a hint of truffle and Emmental cheese gratin.*

### *Du jardin à l'assiette*

#### FROM THE GARDEN TO THE PLATE

#### SALADE AU FENOUIL, ORANGE ET AMANDES GRILLÉES 12,50

Salade fraîche avec fenouil et orange, garnie d'amandes grillées et d'une vinaigrette légère.

#### SALAD WITH FENNEL, ORANGE, AND TOASTED ALMONDS

*Fresh salad with fennel and orange, topped with toasted almonds and a light dressing.*

#### SALADE DE PERDRIX MARINÉE AVEC COING ET GRENADE 18,00

Perdrix marinée accompagnée de coing et de grenade fraîche.

#### MARINATED PARTRIDGE SALAD WITH QUINCE AND POMEGRANATE

*Marinated partridge served with quince and fresh pomegranate.*

#### SALADE DE CREVETTES ET AVOCAT 15,00

Tiède, la douceur et la crème de l'avocat combinés avec la saveur marine des crevettes.

#### PRAWN AND AVOCADO SALAD

*Warm, the softness and creaminess of avocado paired with the sea flavor of prawn.*

### *Un plaisir*

#### A PLEASURE

#### ARTICHAUTS AVEC COPEAUX DE PARMESAN ET HUILE DE TRUFFE 16,00

Fines tranches d'artichauts de saison avec parmesan et un filet d'huile de truffe.

#### ARTICHOKES WITH PARMESAN SHAVINGS AND TRUFFLE OIL

*Thin slices of seasonal artichokes with parmesan and a drizzle of truffle oil.*

#### TERRINE DE FOIE GRAS AVEC CONFITURE DE FIGUES ET BRIOCHE GRILLÉE 16,00

Foie gras de haute qualité servi avec une douce confiture de figues et du pain brioche grillé.

#### FOIE GRAS TERRINE WITH FIG JAM AND TOASTED BRIOCHE

*High-quality foie gras served with sweet fig jam and toasted brioche bread.*

#### CROQUETTES DE QUEUE DE TAUREAU AVEC AÏOLI DE PIQUILLOS (5 U.) 16,00

Croquettes croustillantes farcies de queue de taureau avec aioli de poivrons piquillos.

#### OXTAIL CROQUETTES WITH PIQUILLO PEPPER AIOLI (5 PIECES)

*Crunchy croquettes filled with oxtail, served with piquillo pepper aioli.*

## *Ibérique*

Iberian

### **JAMBON IBÉRIQUE 100%**

pur de gland avec pain cristal et tomate.

*100% PURE ACORN-FED*

*Iberian ham with crystal bread and tomato.*

35,00

## *Traditionnels*

TRADITIONAL

### **ŒUF À BASSE TEMPÉRATURE AVEC PARMENTIER DE POMME DE TERRE ET TRUFFE** 12,50

Œuf cuit à basse température servi avec une mousse douce de pomme de terre et truffe.

*LOW-TEMPERATURE EGG WITH POTATO AND TRUFFLE PURÉE*

*Low-temperature cooked egg served with smooth potato and truffle foam.*

### **CROQUETTES MAISON D'IBÉRIQUE (5 UNITÉS)** 12,50

Douces et crémeuses.

*HOMEMADE IBERIAN CROQUETTES (5 PIECES)*

*Soft and creamy.*

### **FRICASSÉE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS DE SAISON** 18,00

Savoureux et réconfortant.

*VEAL FRICASSÉE WITH SEASONAL MUSHROOMS*

*Savory and comforting.*

## *Plats principaux*

(ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX)

MAIN COURSES (SIDES TO CHOOSE FROM)

### *Poisson*

FISH

#### **BAR RÔTI**

Bar sauvage rôti.

*BAKED SEA BASS*

*Wild baked sea bass.*

26,00

#### **LOTTE GRILLÉE**

Lotte fumée et juteuse.

*GRILLED MONKFISH*

*Smoked and juicy monkfish.*

26,00

#### **MORUE CONFITE**

Morue confite servie sur une douce crème d'ail noir.

*CONFIT COD*

*Confit cod served on a smooth black garlic cream.*

21,50

#### **GARNITURE / SIDE DISH**

Sauté de légumes et champignons

*Sautéed Vegetables and Mushrooms*

Parmentier

*Cabbage and Potato Mash*

Frites maison

*Homemade Fries*

Purée de pomme

*Apple Purée*

Sauce au poivre vert

*Green Pepper Sauce*

Sauce romesco

*Romesco Sauce.*

## *Viandes*

*Carnes*

**SAUCISSE DE "CAL JORDI" 15,00**

Viande d'élevage naturel, saveur authentique et locale.

"CAL JORDI" SAUSAGE

*Naturally raised meat, old-fashioned flavor, and local.*

**COCHON DE LAIT CONFIT AVEC RÉDUCTION DE CIDRE 24,00**

Cochon de lait cuit lentement.

CONFIT SUCKLING PIG WITH CIDER REDUCTION

*Slow-cooked suckling pig.*

**CÔTELETTES D'AGNEAU 24,00**

Délicieuses et savoureuses.

LAMB CHOPS

*Delicious and flavorful.*

**ENTRECÔTE DE 400G. LA STAR. 42,00**  
400G ENTRECÔTE. THE STAR.

GARNITURE / SIDE DISH

Sauté de légumes et champignons

*Sautéed Vegetables and Mushrooms*

Parmentier

*Cabbage and Potato Mash*

Frites maison

*Homemade Fries*

Purée de pomme

*Apple Purée*

Sauce au poivre vert

*Green Pepper Sauce*

Sauce romesco

*Romesco Sauce.*

## *Riz et Pasta*

*Rice and Pasta*

**RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE ET PARMESAN 18,00**

Risotto crémeux à la truffe noire avec copeaux de parmesan.

BLACK TRUFFLE AND PARMESAN RISOTTO

*Creamy black truffle risotto with parmesan shavings.*

**CANNELLONIS DE POULET FERMIER ET CHAMPIGNONS AVEC BÉCHAMEL À LA TRUFFE 15,00**

Cannellonis farcis de poulet fermier et champignons, gratinés avec une béchamel à la truffe.

FREE-RANGE CHICKEN AND MUSHROOM CANNELLONI WITH TRUFFLE

BÉCHAMEL

*Cannelloni filled with free-range chicken and mushrooms, gratinated with truffle béchamel.*

**PENNE RIGATE À LA CRÈME DE CÈPES ET FOIE GRAS 18,00**

Exquis et gourmet.

PENNE RIGATE WITH PORCINI CREAM AND FOIE

*Exquisite and gourmet.*

## *L'entrecôte*



**Menu spécial 80,00**  
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 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.*

## Desserts

**CRÈME BRÛLÉE À LA LAVANDE ET AU CITRON** 6,00  
Délicate crème brûlée avec une touche de lavande et de citron.

**LAVENDER AND LEMON CRÈME BRÛLÉE**  
*Delicate crème brûlée with a touch of lavender and lemon.*

**TARTE TATIN AUX FIGUES ET AMANDES** 7,00  
Tarte sucrée avec des figues fraîches caramélisées et des amandes, avec une touche douce de caramel

**FIG AND ALMOND TARTE TATIN**  
*Sweet tart with caramelized fresh figs and almonds, topped with a soft touch of caramel*

**CRUMBLE AUX POMMES ET MYRTILLES AVEC GLACE À LA VANILLE** 7,00  
Un dessert croustillant et équilibré.

**APPLE AND BLUEBERRY CRUMBLE WITH VANILLA ICE CREAM**  
*A sweet, crunchy, and balanced dessert.*

**MOUSSE AU CHOCOLAT AVEC CŒUR DE FRAMBOISE ET ORANGE CONFITE** 7,00

Mousse au chocolat noir avec un cœur de framboise.  
**CHOCOLATE MOUSSE WITH RASPBERRY CORE AND CANDIED ORANGE**  
*Dark chocolate mousse with a raspberry center.*

**FLAN AU FROMAGE AVEC SAUCE AUX FRUITS ROUGES** 6,00  
Un dessert italien doux et crémeux avec une sauce vibrante aux fruits rouges.

**CHEESE FLAN WITH BERRY SAUCE**  
*A soft and creamy Italian dessert with a vibrant berry sauce.*

**SALADE DE FRUITS** 6,00  
Symphonie de fruits de saison dans un jus d'orange naturel.

**FRUIT SALAD**  
*Symphony of seasonal fruits in natural orange juice.*

### *Glace artisanale*

*Artisan ice creams*

• Vanille Croquante 6,00  
La vanille la plus pure avec des morceaux croustillants de croquant.

**CRUNCHY VANILLA**  
*The purest vanilla with crispy pieces of croquant.*

• Framboise, citron & menthe.  
Sorbet rafraîchissant végétalien.  
*Raspberry, Lemon & Mint. Refreshing vegan sorbet.*

• Chocolat Grand Cru  
Pure glace au chocolat 72% de cacao.  
**GRAND CRU CHOCOLATE**  
*Pure chocolate ice cream with 72% cocoa.*