



L'entrecôte

RESTAURANT DES DEL 1963

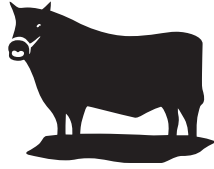
L'entrecôte





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 un senyal d'identitat.

Aquest és doncs el llegat que ens esforcem de preservar: Un servei pròxim, atent i amable i una cuina que ha esdevingut icònica al clàssic L'Entrecôte, fundat el 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

ENTRANTES

Les sopes

sempre calentes i delicioses.

LAS SOPAS

siempre calientes y deliciosas.

VELOUTÉ DE CASTANYES AMB CRUIXENT DE PERNIL IBÈRIC 10,00

Suau crema de castanyes de temporada amb trossos cruixents de pernil ibèric.

VELOUTÉ DE CASTAÑAS CON CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO

Suave crema de castañas de temporada con trozos crujientes de jamón ibérico.

SOPA DE CEBA TRUFADA AMB GRATINAT D'EMMENTAL 10,00

Tradicional sopa de ceba amb un toc de tòfona i gratinada amb formatge Emmental.

SOPA DE CEBOLLA TRUFADA CON GRATINADO DE EMMENTAL

Tradicional sopa de cebolla con un toque de trufa y gratinada con queso Emmental.

De l'hort al plat

DEL HUERTO AL PLATO

AMANIDA AMB FONOLL, TARONJA I AMETLLES TORRADES 12,50

Amanida fresca amb fonoll i taronja, decorada amb ametlles torrades i un amaniment lleuger.

ENSALADA CON HINOJO, NARANJA Y ALMENDRAS TOSTADAS

Ensalada fresca con hinojo y naranja, decorada con almendras tostadas y un aliño ligero.

AMANIDA DE PERDIU ESCABETXADA AMB CODONYAT I MAGRANA 18,00

Perdiu escabetchada acompanyada de codonyat i magrana fresca.

ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA CON MEMBRILLO Y GRANADA

Perdiz escabechada acompañada de membrillo y granada fresca.

AMANIDA DE LLAGOSTINS I ALVOCAT 15,00

Tèbia, la suavitat i cremositat de l'alvocat i el sabor del mar amb el llagostí.

ENSALADA DE LANGOSTINOS Y AGUACATE

Templada, la suavidad y cremosidad del aguacate y el sabor del mar con el langostino.

Un plaer

UN PLACER

CARXOFES AMB LÀMINES DE PARMESÀ I OLI DE TÒFONA 16,00

Finíssimes làmines de carxofes de temporada amb parmesà i un toc d'oli de tòfona.

ALCACHOFAS CON LÁMINAS DE PARMESANO Y ACEITE DE TRUFA

Finas láminas de alcachofas de temporada con parmesano y un toque de aceite de trufa.

TERRINA DE FOIE GRAS AMB CONFITURA DE FIGUES I BRIOIX TORRAT 16,00

Foie gras d'alta qualitat servit amb una dolça confitura de figues i pa brioix torrat.

TERRINA DE FOIE GRAS CON CONFITURA DE HIGOS Y BRIOCHE TOSTADO

Foie gras de alta calidad servido con una dulce confitura de higos y pan brioche tostado.

CROQUETES DE CUA DE BOU AMB ALL I OLI DE PIQUILLOS (5 UNITATS) 16,00

Croquetes cruixents farcides de cua de bou amb all i oli de pebrots del piquillo.

CROQUETAS DE RABO DE TORO CON ALIOLI DE PIQUILLOS (5 UNIDADES)

Croquetas crujientes rellenas de rabo de toro con alioli de pimientos del piquillo.

Ibèric

IBÉRICO

PERNIL IBÈRIC 100% 35,00
Pur de gla amb pa de vidre i tomàquet.
JAMÓN IBÉRICO 100%
puro de bellota con pan de cristal y tomate.

Tradicional

TRADICIONALES

OU A BAIXA TEMPERATURA AMB PARMENTIER DE PATATA I TÒFONA 12,50
Ou cuït a baixa temperatura servit amb una suau escuma de patata i tòfona.
HUEVO A BAJA TEMPERATURA CON PARMENTIER DE PATATA Y TRUFA
Huevo cocido a baja temperatura servido con una suave espuma de patata y trufa.

CROQUETES CASOLANES D'IBÈRIC (5 UNITATS) 12,50
Suau i cremoses.
CROQUETAS CASERAS DE IBÉRICO (5 UNIDADES)
Suaves y cremosas.

FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA 18,00
Saborós i reconfortant.
FRICANDO DE TERNERA CON SETAS DE TEMPORADA
Sabroso y reconfortante.

Plats principals

(Guarnicions a escollir)

PLATOS PRINCIPALES (GUARNICIONES A ESCOGER)

Peix

PEZ

LLOBARRO AL FORN 26,00
Llobarro salvatge al forn.
LUBINA AL HORNO
Lubina salvaje horneada.

RAP A LA BRASA 26,00
Rap fumat i sucós.
RAPE A LA BRASA
Rape ahumado y jugoso.

BACALLÀ CONFITAT 21,50
Bacallà confitat servit sobre una suau crema d'all negre.
BACALAO CONFITADO
Bacalao confitado servido sobre una suave crema de ajo negro.

LA GUARNICIÓS / LAS GUARNICIONES LA GUARNICIÓS / LAS GUARNICIONES

Saltejat de verdures i bolets
Salteado de verduras y setas
Trinxat
Trinxat
Patata fregida natural
Patata frita natural

Puré de poma
Pure de manzana
Salsa de pebre verd
Salsa a la pimienta verde
Salsa romesco
Salsa romesco.

Carns

Carnes

BOTIFARRA DE "CAL JORDI" 15,00

Carn de criaça natural, sabor com el d'abans i Km0.

BUTIFARRA DE "CAL JORDI "

Carne de crianza natural, sabor como el de antes y Km0.

GARRÍ CONFITAT AMB REDUCCIÓ DE SIDRA 24,00

Garrí cuinat lentament.

COCHINILLO CONFITADO CON REDUCCIÓ DE SIDRA

Cochinillo cocinado lentamente.

COSTELLES DE XAI 24,00

Deliciosos i saborosos.

COSTILLAS DE CORDERO

Deliciosas y sabrosas.

ENTRECOT DE 400G. LA ESTRELLA 42,00

ENTRECOT DE 400G. LA ESTRELLA

LA GUARNICIÓ / LAS GUARNICIONES

Saltejat de verdures i bolets

Salteado de verduras y setas

Trinxat

Trinxat

Patata fregida natural

Patata frita natural

Puré de poma

Pure de manzana

Salsa de pebre verd

Salsa a la pimienta verde

Salsa romesco

Salsa romesco.

Arròs i Pasta

ARROZ Y PASTA

RISOTTO DE TÒFONA NEGRA I PARMESÀ 18,00

Cremós risotto de tòfona negra amb encenalls de parmesà.

RISOTTO DE TRUFA NEGRA Y PARMESANO

Cremoso risotto de trufa negra con virutas de parmesano.

CANELONS DE POLLASTRE DE CORRAL I BOLETS AMB BEIXAMEL 15,00

DE TÒFONA

Canelons farcits de pollastre de corral i bolets, gratinats amb beixamel de tòfona.

CANELONES DE POLLO DE CORRAL Y SETAS CON BECHAMEL DE TRUFA

Canelones rellenos de pollo de corral y setas, gratinados con una bechamel de trufa.

PENNE RIGATE AMB CREMA DE CEPS I FOIE 18,00

Exquisit i gourmet.

PENNE RIGATE CON CREMA DE CEPS Y FOIE

Exquisito y gourmet.

L'entrecôte



Especial menú 80,00

PER A 2 PERSONES

Entrecôte de vedella amb salsa secreta del Xef i patates fregides cruixents.

Amanida de nous amb vinagreta francesa i pa d'all.

Postres de la casa i copa de vi de la nostra selecció.

Especial menú

PARA 2 PERSONAS

Entrecôte de ternera a la plancha con salsa secreta del Chef y crujientes patatas fritas.

Ensalada de nueces con vinagreta francesa, pan de ajo.

Postre de la casa y copa de vino de nuestra selección.

Postres

Postres

CRÈME BRÛLÉE DE LAVANDA I LLIMONA 6,00

Delicada crema cremada amb un toc de lavanda i llimona.

CRÈME BRÛLÉE DE LAVANDA Y LIMÓN

Delicada crema quemada con un toque de lavanda y limón.

TARTA TATIN DE FIGUES I AMETLLES 7,00

Tarta dolça amb figues fresques caramel·litzades i ametlles, amb un suau toc de caramel.

TARTA TATIN DE HIGOS Y ALMENDRAS

Tarta dulce con higos frescos caramelizados y almendras, acompañada de un suave toque de caramelo.

CRUMBLE DE POMA I NABIUS AMB GELAT DE VAINILLA 7,00

Un dolç cruixent i equilibrat.

CRUMBLE DE MANZANA Y ARÁNDANOS CON HELADO DE VAINILLA

Un dulce crujiente y equilibrado.

MOUSSE DE XOCOLATA AMB COR DE GERDS I TARONJA CONFITADA 7,00

Mousse de xocolata negra amb un interior de gerds.

MOUSSE DE CHOCOLATE CON CORAZÓN DE FRAMBUESA Y NARANJA CONFITADA

Mousse de chocolate negro con un interior de frambuesa.

FLAM DE FORMATGE AMB SALSÀ DE FRUITS DEL BOSC 6,00

Un postre italià suau i cremós amb una vibrant salsa de fruits vermells.

FLAN DE QUESO CON SALSÀ DE FRUTAS DEL BOSQUE

Un postre italiano suave y cremoso con una vibrante salsa de frutos rojos.

MACEDÒNIA DE FRUITES 6,00

Simfonia de fruites de temporada en suc de taronja natural.

MACEDONIA DE FRUTAS

Sinfonía de frutas de temporada en zumo de naranja natural.

Gelats cassolans

HELADOS ARTESANOS

• **Vainilla Crocanti** 6,00

La vainilla mes pura amb cruixents troços de crocanti.

Vainilla crocanti

La vainilla más pura con crujientes trozos de crocanti.

• **Sorbet de gerds, llimona & menta**

Refrescant sorvet vegà.

Sorbete de frambuesa, limón & menta

Refrescante sorbete vegano.

• **Xocolata Gran Cru**

Pur gelat de xocolata amb 72 % de cacao.

Chocolate Grand Cru

Puro helado de chocolate con el 72 % de cacao.