

L'entrecôte

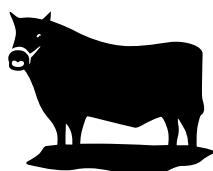
RESTAURANT DES DEL 1963

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 per compartir

Entrantes para compartir

CROQUETES CREMOSES DE PERNIL IBÈRIC 14,00

Cruixents per fora, meloses per dins. Un clàssic que mai falla.

CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO

Crujientes por fuera, melosas por dentro. Un clásico que nunca falla.

TASTETS DE BACALLÀ AMB ALLIOLI DE MEL DE ROMANÍ 12,00

Mossegades cruixents de bacallà amb una salsa dolça i suau.

TASTETS DE BACALAO CON ALIOLI DE MIEL DE ROMERO

Bocados crujientes con un alioli suave y ligeramente dulce.

CRUDITÉS AMB TRIO DE SALSES 11,00
(HUMMUS, GUACAMOLE I TZATZIKI)

Una proposta fresca i lleugera per compartir.

CRUDITÉS CON TRÍO DE SALSAS

(HUMMUS, GUACAMOLE Y TZATZIKI)

Color, frescura y sabor para empezar bien la comida.

PATATES BRAVES TRADICIONALS AMB LA NOSTRA SALSA CLÀSSICA 10,00

La recepta de sempre, lleugerament picant i cruixent.

PATATAS BRAVAS TRADICIONALES CON NUESTRA SALSA CLÁSICA

La receta de siempre, ligeramente picante y crujiente.

ESPÀRRECS AL FORN AMB PANKO CRUIXENT 14,00

Del camp a la taula, amb textura i elegància.

ESPÁRRAGOS ASADOS CON PANKO CRUJIENTE

Textura, sabor y temporada en un solo bocado.

PA CRUIXENT AMB SARDINES FUMADES, ESCALIVADA I EMULSIÓ D'AMETLLES 15,00

Un mos intens, fumat i amb records de costa.

PAN CRUJIENTE CON SARDINAS AHUMADAS, ESCALIVADA

Y EMULSIÓN DE ALMENDRAS

Un bocado intenso con notas marinas y ahumadas.

PERNIL IBÈRIC 100% AMB PA DE VIDRE I TOMÀQUET
MITJA RACIÓ 20,00

RACIÓ COMPLETA 35,00

Tallat fi, amb pa cruixent i tomàquet fresc.

JAMÓN IBÉRICO 100% CON PAN DE CRISTAL Y TOMATE

MEDIA RACIÓN 20,00

RACIÓN COMPLETA 35,00

Cortado fino, servido con pan crujiente y tomate fresco.

Entrants

Entrantes

SOPA D'ALL BLANC AMB RAÏM I AMETLLES TORRADES 13,00

Lleugera, aromàtica i amb un toc de tradició.

SOPA DE AJO BLANCO CON UVA Y ALMENDRA TOSTADA

Ligera, aromática y con un guiño a la tradición.

CREMA TÈBIA DE TOMÀQUET AMB OLI D'ALFÀBREGA, OU A BAIXA TEMPERATURA I ENCENALLS DE PERNIL IBÈRIC CRUIXENT 15,00

Delicada i aromàtica, amb un punt fumat i textura perfecta.

CREMA TEMPLADA DE TOMATE CON ACEITE DE ALBAHACA, HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y LASCAS DE JAMÓN IBÉRICO CRUJIENTE

Delicada y aromática, con un punto ahumado y textura perfecta.

AMANIDA DE SÍNDRIA, ALVOCAT I LLAGOSTINS 17,00

Frescor, contrast i sofisticació en un plat d'estiu.

ENSALADA DE SANDÍA, AGUACATE Y LANGOSTINOS

Refrescante, contrastada y con un toque gourmet.

AMANIDA DE TOMÀQUET, PRÉSSEC I BURRATA AMB CREMA DE PINYONS 17,00

Dolçor, acidesa i cremositat en perfecta harmonia.

ENSALADA DE TOMATE, MELOCOTÓN Y BURRATA CON CREMA DE PIÑONES

Dulzor, acidez y cremosidad en perfecta armonía.

TÀRTAR DE LLAGOSTÍ AMB EMULSIÓ DE CÍTRICS I ALGA NORI 23,00

Elegant i refrescant.

TARTAR DE LANGOSTINO CON EMULSIÓN DE CÍTRICOS Y ALGA NORI

Fino, fresco y con sabor a mar.

Arrossos i Pastes

Arroces y pastas

ARRÒS SEC ESTIL SENYORET (MÍNIM 2 PERSONES) 25,00

Amb marisc pelat i brou suau.

ARROZ SECO ESTILO "SEÑORET" (MÍNIMO 2 PERSONAS)

Con marisco pelado y fondo delicado.

Preu per persona

LINGUINI AMB CLOÏSSES, TOMÀQUET SEC I VI BLANC 18,00

Sabor Mediterrani pur.

LINGUINI CON ALMEJAS, TOMATE SECO Y VINO BLANCO

Sabor puro del Mediterráneo.

Peixos

Pescados

LLOBARRO AL PAPILLOTE AMB HERBES FRESQUES DEL PIRINEU 25,00

Cocció delicada, sabor net.

LUBINA AL PAPILLOTE CON HIERBAS FRESCAS DEL PIRINEO

Cocción suave y sabor limpio.

BACALLÀ GRATINAT AMB MUSELINA D'ALL SUAU I ESPINACS FRESCOS 24,00

Un clàssic reversionat amb equilibri.

BACALAO GRATINADO CON MUSELINA DE AJO SUAVE

Y ESPINACAS FRESCAS

Un clásico reinterpretado con elegancia.

CALAMARSETS AMB PÈSOLS I BOTIFARRA NEGRA D'ANDORRA 27,00

Mar i muntanya amb caràcter.

CHIPIRONES CON GUISANTES Y BUTIFARRA NEGRA DE ANDORRA

Sabores potentes del Pirineo.

CORVINA AMB ESCUMA DE GINGEBRE I CÍTRICS 27,00

Fina, aromàtica i amb toc asiàtic.

CORVINA CON ESPUMA DE JENGIBRE Y CÍTRICOS

Delicada, perfumada y con matiz oriental.

Carns

Carnes

POLLASTRE DE CORRAL AMB PARMENTIER I Salsa de BOLETS 22,00

Cuina de casa amb refinament.

POLLO DE CORRAL CON PARMENTIER Y Salsa de SETAS

Cocina casera con un toque elegante.

MAGRET D'ÀNEC AMB REDUCCIÓ DE CIRERES I CRUIXENT DE TARONJA 25,00

Contrast dolç-fumat irresistible.

MAGRET DE PATO CON REDUCCIÓN DE CEREZAS

Y CRUJIENTE DE NARANJA

Contraste dulce y ahumado perfecto.

TATAKI DE VEDELLA MADURADA AMB GORGONZOLA I CÍTRICS 28,00

Potent, fresc i memorable.

TATAKI DE TERNERA ANDORRANA MADURADA CON GORGONZOLA

Y CÍTRICOS

Intenso, fresco y con personalidad.

COSTELLES DE XAI A LA BRASA AMB AROMA DE ROMANÍ 26,00

Sabor intens, cocció justa.

COSTILLAS DE CORDERO A LA BRASA CON AROMA DE ROMERO

Sabrosas, aromáticas y al punto justo.

ENTRECOT DE VEDELLA MADURADA 400 G

38,00

Per als amants de la carn pura.

ENTRECOT DE TERNERA MADURADA 400 G

Para auténticos carnívoros.

GUARNICIONES Y SALSAS
SALSES PER ACOMPANYAR

Salsa l' Entrecôte

Salsa l'Entrecôte

Salsa aill i oli de citrics

Salsa alioli de cítricos

Salsa a d'Oporto

Salsa de Oporto

GUARNICIONS PER ESCOLLIR
GUARNICIONES A ELEGIR

Parmentier de patata trufada

Parmentier de patata trufada

Verdures escalivades amb oli a les fines herbes

Verduras asadas con aceite de finas hierbas

Ratatouille

Ratatouille

Patates fregides naturals

Patatas fritas naturales

Bolets saltats amb all i julivert

Setas salteadas con ajo y perejil

Menú Entrecot

Faux filet a la brasa tallat fi amb salsa secreta,
amanida de nous amb cruixents de pa amb all,
patates fregides naturals i aigua Km0

MENÚ ENTRECOT

Faux filet a la brasa cortado fino con salsa secreta,
ensalada de nueces y crujientes de pan con ajo,
patatas fritas naturales y agua Km0

23,00

Menú Fondue

(mínim 2 persones)

Amanida Roc Blanc,
fondue suïssa tradicional amb Gruyère i Vacherin Fribourgeois,
peres al vi negre o sorbet de llima o llimona
i inclou vi blanc Verdejo

MENÚ FONDUE

(mínimo 2 personas)

Ensalada Roc Blanc,
fondue suiza tradicional con Gruyère y Vacherin Fribourgeois,
peras al vino tinto o sorbete de lima o limón
e incluye vino blanco Verdejo

30,00

preu per persona · precio por persona

Postres

Postres

TIRAMISÚ TRADICIONAL	7,00
TIRAMISÚ TRADICIONAL	

GANACHE DE XOCOLATA AMB SAL I CRUMBLE D'AVELLANA	8,00
GANACHE DE CHOCOLATE CON SAL Y CRUMBLE DE AVELLANAS	

FLAM DE FORMATGE AMB MEL I TARONJA AMARGA	7,00
FLAN DE QUESO CON MIEL Y NARANJA AMARGA	

COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE PRALINÉ I POLS DE CACAU	8,00
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE PRALINÉ Y POLVO DE CACAO	

SORBETS DE MOJITO AMB FRUITES DE MUNTANYA	7,00
SORBETE DE MOJITO CON FRUTAS DEL BOSQUE	

PERES AL VI	7,00
PERAS AL VINO TINTO	

MADUIXES AMB NATA	7,00
FRESAS CON NATA	

Gelats cassolans

Helados artesanos

Vainilla Crocant	7,00
Vainilla crocante	

Sorbet vegà de gerds i llima	7,00
Sorbeta vegano de frambuesa y lima	

Xocolata 72 %	7,00
Chocolate 72 %	