

L'entrecôte

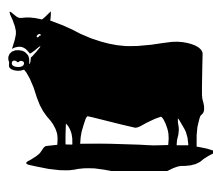
RESTAURANT DES DEL 1963

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 à Partager
To share

CROQUETTES CRÉMEUSES AU JAMBON IBÉRIQUE 14,00
Croustillantes à l'extérieur, fondantes à l'intérieur. Un classique incontournable.
CREAMY IBERIAN HAM CROQUETTES
Crispy on the outside, creamy inside. A timeless favorite.

BEIGNETS DE MORUE À L'AÏOLI AU MIEL DE ROMARIN 12,00 *Petites bouchées*
croustillantes accompagnées d'un aïoli doux et parfumé.
COD BITES WITH ROSEMARY HONEY AIOLI
Crispy cod fritters with smooth honey-garlic sauce.

CRUDITÉS ET TRIO DE SAUCES 11,00
(HOUMOUS, GUACAMOLE, TZATZIKI)
Fraîcheur et couleur à partager.
CRUDITÉS WITH TRIO OF DIPS
(HUMMUS, GUACAMOLE, TZATZIKI)
Fresh, colorful and perfect to share.

POMMES BRAVAS TRADITIONNELLES AVEC NOTRE SAUCE MAISON 10,00
Recette classique avec aïoli et sauce légèrement relevée.
TRADITIONAL BRAVAS POTATOES WITH OUR HOUSE SAUCE
Crispy, spicy and full of flavor.

ASPERGES RÔTIES AU PANKO CROUSTILLANT 14,00
Saveur de saison avec une touche élégante.
ROASTED ASPARAGUS WITH CRUNCHY PANKO
Seasonal, elegant and textured.

PAIN CROUSTILLANT AUX SARDINES FUMÉES, LÉGUMES GRILLÉS ET ÉMULSION D'AMANDES 15,00
Bouchée intense, fumée et méditerranéenne.
CRISPY TOAST WITH SMOKED SARDINES, GRILLED VEGETABLES AND ALMOND EMULSION
Bold sea flavors on rustic bread.

JAMBON IBÉRIQUE 100 % AVEC PAIN CRISTAL ET TOMATE
DEMI-PORTION 20,00
PORTION COMPLÈTE 35,00
Tranches fines servies avec pain croustillant et tomate fraîche.
100% IBERIAN HAM WITH CRISTAL BREAD AND TOMATO
HALFB 20,00
FULL 35,00
Finely sliced, served with tomato and crispy bread.

Entrées

Starters

SOUPE FROIDE D'AIL BLANC AVEC RAISIN ET AMANDES GRILLÉES 13,00

Légère, aromatique et inspirée de la tradition andalouse.

COLD WHITE GARLIC SOUP WITH GRAPES AND TOASTED ALMONDS

Light and aromatic, with Andalusian roots.

CRÈME TIÈDE DE TOMATE, HUILE DE BASILIC, ŒUF BASSE TEMPÉRATURE ET COPEAUX DE JAMBON IBÉRIQUE CROUSTILLANTS 15,00

Crémeuse, parfumée et gourmande, avec une touche fumée.

WARM TOMATO CREAM WITH BASIL OIL, SOFT EGG AND CRISPY IBERIAN HAM

Delicate, aromatic and with an elegant smoky touch.

SALADE DE PASTÈQUE, AVOCAT ET CREVETTES MARINÉES À LA CORIANDRE 17,00

Fraîche et contrastée, idéale en été.

WATERMELON, AVOCADO AND MARINATED SHRIMP SALAD

Fresh, vibrant and summery.

SALADE DE TOMATES, PÊCHE ET BURRATA, CRÈME DE PIGNONS ET HUILE DE BASILIC 17,00

Douceur, acidité et onctuosité.

TOMATO, PEACH AND BURRATA SALAD WITH PINE NUT CREAM AND BASIL OIL

Sweet, acidic and creamy.

TARTARE DE CREVETTES AUX AGRUMES ET ALGUE NORI 23,00

Frais, élégant et iodé.

PRAWN TARTARE WITH CITRUS EMULSION AND NORI

Elegant, fresh and full of ocean flavor.

Riz et pâtes

Rice & Pasta

RIZ SEC FAÇON "SEÑORET" (MIN. 2 PERS.) 25,00

Aux fruits de mer décortiqués et bouillon léger.

"SEÑORET" STYLE DRY RICE (MIN. 2 PEOPLE)

With peeled seafood and delicate broth.

prix par
personne

LINGUINE AUX PALOURDES, TOMATES SÉCHÉES ET VIN BLANC 18,00

Saveurs pures de Méditerranée.

LINGUINI WITH CLAMS, DRIED TOMATOES AND WHITE WINE

A pure Mediterranean experience.

Poissons
Fish

BAR EN PAPILLOTE AUX HERBES FRAÎCHES DES PYRÉNÉES Cuisson douce, parfum herbacé et chair fondante. <i>SEA BASS EN PAPILLOTE WITH FRESH PYRENEAN HERBS</i> Gentle cooking, fragrant and moist.	25,00
MORUE GRATINÉE À LA MOUSSELINE D'AIL DOUX ET ÉPINARDS FRAIS Un classique revisité avec subtilité. <i>GRATINATED COD WITH GARLIC MOUSSELINE AND FRESH SPINACH</i> A classic revisited with finesse.	24,00
PETITS CALAMARS SAUTÉS AUX POIS VERTS ET BOUDIN NOIR Terre et mer intense et surprenante. <i>BABY SQUID WITH PEAS AND ANDORRAN BLACK PUDDING</i> A bold land and sea combination.	27,00
CORVINA À L'ÉMULSION DE GINGEMBRE ET AGRUMES Fin, aromatique et légèrement exotique. <i>CORVINA WITH GINGER-CITRUS FOAM</i> Refined, aromatic and modern.	27,00

Viandes
Meats

POULET FERMIER, PURÉE TRUFFÉE ET SAUCE AUX CHAMPIGNONS Cuisine traditionnelle avec une touche raffinée. <i>FREE-RANGE CHICKEN WITH TRUFFLED MASH AND MUSHROOM SAUCE</i> Comfort food with a refined touch.	22,00
MAGRET DE CANARD AUX CERISES, RÉDUCTION DE PORTO ET ZESTE D'ORANGE CROQUANT Sucré-salé élégant et harmonieux. <i>DUCK BREAST WITH CHERRY-PORT GLAZE AND CRISPY ORANGE</i> Sweet, tangy and perfectly balanced.	25,00
TATAKI DE VEAU MATURÉ, GORGONZOLA ET AGRUMES Saisie parfaite, crème de fromage bleu et fraîcheur citronnée. <i>MATURED BEEF TATAKI WITH GORGONZOLA AND CITRUS</i> Seared to perfection, with bold and fresh notes.	28,00
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES AU ROMARIN Goût intense et cuisson maîtrisée. <i>GRILLED LAMB CHOPS WITH ROSEMARY</i> Juicy, aromatic and full of flavor.	26,00

ENTRECÔTE DE BŒUF MATURÉ 400 G

38,00

Pour les amateurs de viande avec caractère.
MATURED BEEF ENTRECÔTE 400 G
For serious meat lovers.

ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES
SAUCES TO CHOOSE

Sauce entrecôte
Entrecôte sauce

Aïoli doux aux agrumes
Citrus aioli

Sauce au porto
Port wine sauce

GARNITURES
SIDES

Purée de pommes de terre truffée
Truffled mashed potatoes

Légumes grillés aux herbes
Grilled vegetables with herbs

Ratatouille
Ratatouille

Pommes frites maison
Natural fries

Champignons sautés à l'ail et persil
Garlic sautéed mushrooms

Menu entrecôte

Faux-filet grillé, sauce secrète,
salade de noix, pain à l'ail,
frites maison et eau minérale

ENTRECÔTE MENU

Grilled faux filet, secret sauce,
walnut salad, garlic toast,
natural fries and local water

23,00

Menu fondue

(Minimum 2 personnes)

Salade Roc Blanc,
fondue suisse traditionnelle (Gruyère et Vacherin Fribourgeois),
poires au vin rouge ou sorbet citron,
vin blanc verdejo inclus

FONDUE MENU

person (min. 2 people)

Roc Blanc salad,
traditional Swiss fondue (Gruyère and Vacherin Fribourgeois),
pears in red wine or citrus sorbet,
with Verdejo white wine included

30,00

prix par personne · price per person

Desserts

TIRAMISU TRADITIONNEL TRADITIONAL TIRAMISU	7,00
GANACHE AU CHOCOLAT, SEL ET CRUMBLE DE NOISETTE CHOCOLATE GANACHE WITH SALT AND HAZELNUT CRUMBLE	8,00
FLAN AU FROMAGE, MIEL ET ORANGE AMÈRE CHEESECAKE FLAN WITH HONEY AND BITTER ORANGE	7,00
COULANT AU CHOCOLAT, GLACE PRALINÉ ET POUDRE DE CACAO CHOCOLATE COULANT WITH PRALINE ICE CREAM AND COCOA POWDER	8,00
SORBET MOJITO ET FRUITS ROUGES MOJITO SORBET WITH WILD BERRIES	7,00
POIRES AU VIN ROUGE PEARS IN RED WINE	7,00
FRAISES À LA CRÈME STRAWBERRIES AND CREAM	7,00

Glaces artisanales
Artisan ice creams

Vanille croquante Crunchy vanilla	7,00
Chocolat 72 % 72% chocolate	7,00
Sorbet framboise-citron vert Vegan raspberry-lime sorbet	7,00