

L'entrecôte

RESTAURANT DES DEL 1963

L'entrecôte



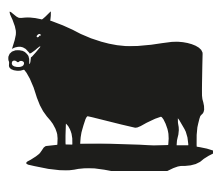
LLISTA D'AL·LÈRGENS

Lista de alérgenos

	GLUTEN <i>Gluten</i>
	SULFITS <i>Sulfitos</i>
	OUS <i>Huevos</i>
	LÀCTIS <i>Lácteo</i>
	FRUITS SECS <i>Frutos secos</i>
	MOL·LUSCS <i>Moluscos</i>
	CRUSTACIS <i>Crustáceos</i>
	PEIX <i>Pescado</i>
	API <i>Apio</i>

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 sud,
ja eren llavors una senyal d'identitat.*

Aquest és, doncs, el llegat que ens esforcem a preservar:

*Un servei proper, atent i amable i una cuina que ha esdevingut
icònica al clàssic L'Entrecôte, fundat al 1963 i 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 sur, eran ya entonces una seña de identidad.*

Este 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 y
abierto como Restaurante d'Escaldes - Engordany*

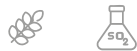
Per compartir
Para compartir

PERNIL IBÈRIC 100% AMB PA DE VIDRE A LA TEVA MANERA

Jamón ibérico 100% con pan de cristal a tu manera

Mitja ració 20,00

Ració completa 35,00



CROQUETES CREMOSES DE PERNIL IBÈRIC AMB TÒFONA NEGRA
(5 UNITATS)

15,00

Croquetas cremosas de jamón ibérico con trufa negra (5 unidades)



CALAMARSETS FREGITS AMB MAIONESA CÍTRICA

18,00

Calamarcitos fritos con mayonesa cítrica



PATATES BRAVES ROC BLANC AMB DOBLE SALSA

10,00

Patatas bravas Roc Blanc con doble salsa



GAMBES VERMELLES SALTEJADES AMB ALL I BITXO

20,00

Gambas rojas salteadas con ajo y guindilla



TASTETS DE BACALLÀ GRATINAT AMB MUSELINA D'ALL SUAU
(4 UNITATS)

12,00

Bocados de bacalao gratinado con muselina de ajo suave (4 unidades)



AMANIDA D'ESPINACS FRESCOS, POMA, NOUS CARMEL·LITZADES
I FORMATGE DE CABRA CALENT

15,00

Ensalada de espinacas frescas, manzana, nueces caramelizadas y queso de cabra caliente



Entrants individuals

Entrantes individuales

SOPA DE CEBA TRADICIONAL AMB EMMENTAL I ROVELL D'OU 10,00

Sopa de cebolla tradicional con emmental y yema de huevo



CREMA DE CARBASSA ROSTIDA AMB MASCARPONE I PIPES TORRADES 10,00

Crema de calabaza asada con mascarpone y pipas tostadas



OU ECOLÒGIC FERRAT A BAIXA TEMPERATURA AMB PARMENTIER TRUFAT I CRUIXENT DE CANSALADA 14,00

Huevo ecológico frito a baja temperatura con parmentier trufado y crujiente de panceta



CANELÓ XXL DE ROSTIT AMB BEIXAMEL LLEUGERA DE CEPES 15,00

Canelón XXL de rustido con bechamel ligera de setas



AMANIDA DE TOMÀQUET D'HIVERN, MATÓ DEL CADÍ I PESTO D'ALFÀBREGA 15,00

Ensalada de tomate de invierno, requesón del Cadí y pesto de albahaca



FINS FILETS DE SALMÓ MARINATS AMB CÍTRICS, ALVOCAT I PA TORRAT 17,00

Láminas de salmón marinado en cítricos con aguacate y pan tostado



TÀRTAR DE TOMÀQUET AMB BACALLÀ, ROMESCO I ANXOVES 20,00

Tartar de tomate con bacalao, romesco y anchoas



Arrossos i pastes

Arroces y pastas

ARRÒS SEC DE CALAMAR I GAMBES AMB ALLIOLI SUAU 25,00

(MÍNIM 2 PERSONES) prix p/p

Arroz seco de calamar y gambas con alioli suave (mínimo 2 personas)



TAGLIATELLE FRESCOS AMB SALSÀ CREMOSA DE CEPES I PERNIL IBÈRIC 15,00

Tagliatelle frescos con salsa cremosa de setas y jamón ibérico



RAVIOLI DE RICOTTA I ESPINACS AMB MANTEGA DE SÀLVIA I PINYONS TORRATS 15,00

Ravioli de ricotta y espinacas con mantequilla de salvia y piñones tostados



Peixos

Pescados

LLUÇ FRESC A LA BRASA AMB SALSA VERDA DE JULIVERT I TÀPERES 24,00
Merluza fresca a la brasa con salsa verde de perejil y alcaparras



TURBOT AL FORN AMB PATATES, CEBETES I OLI D'HERBES FINES 24,00
Rodaballo al horno con patatas, cebollitas y aceite de hierbas finas



CALAMAR FARCIT DE ROSTIT DE CARN AMB CREMÓS D'ATMETLLA I DE PATATA 25,00
Calamar relleno de rustido de carne con cremoso de almendra y patata



ESCALOPINS DE CORVINA AMB ESCABETX TEBI DE VERDURES DE TEMPORADA 24,00
Escalopines de corvina con escabeche templado de verduras de temporada



Carns

Carnes

SUPREMA DE POLLASTRE AMB BOLETS I VERDURES DE TEMPORADA 20,00
Suprema de pollo con setas y verduras de temporada



MAGRET D'ÀNEC AMB SALSA AGREDOLÇA DE TARONJA I PATATES FREGIDES CASOLANES 25,00
Magret de pato con salsa agridulce de naranja y patatas fritas caseras



GALTA DE VEDELLA AL VI NEGRE AMB CREMÓS DE XIRIVIA, CEBETES GLASEJADES I PATATES FREGIDES CASOLANES 25,00
Carrillera de ternera al vino tinto con cremoso de chirivía, cebollitas glaseadas y patatas fritas caseras



COSTELLES DE XAI A LA BRASA AMB HERBES DEL PIRINEU I PATATES FREGIDES CASOLANES 25,00
Costillas de cordero a la brasa con hierbas del Pirineo y patatas fritas caseras



SECRET IBÈRIC A LA BRASA AMB CREMÓS DE CASTANYA, REDUCCIÓ DE VI DOLÇ I PATATES FREGIDES CASOLANES 23,00
Secreto ibérico a la brasa con cremoso de castaña, reducción de vino dulce y patatas fritas caseras



Fórmules Roc Blanc

Fórmulas Roc Blanc

Fórmula Entrecot

Faux filet a la brasa tallat fi amb salsa secreta,
amanida de nous amb cruixents de pa amb all,
patates fregides casolanes i aigua de quilòmetre zero inclosa

Fórmula Entrecot

Faux filet de ternera a la brasa cortado fino con salsa secreta,
ensalada de nueces con crujientes de pan al ajo,
patatas fritas caseras y agua de kilómetro cero incluida

23,00



Fórmula Tartiflette

Tartiflette tradicional
amb formatge fos i amanida fresca
Postres a escollir i copa de vi

Fórmula Tartiflette

Tartiflette tradicional
con queso fundido y ensalada fresca
Postres a elegir y copa de vino

23,pp



Fórmula Fondue

Amanida Roc Blanc,
fondue suïssa tradicional amb formatges Gruyère
i Vacherin Fribourgeois, postres a escollir,
i una copa de vi blanc Verdejo (mínim 2 persones)

Fórmula Fondue

Ensalada Roc Blanc,
fondue suiza tradicional con quesos Gruyère
y Vacherin Fribourgeois, postre a elegir
(peras al vino, sorbete de lima-limón o de limón)
y una copa de vino blanco Verdejo (mínimo 2 personas)*

30,00 pp



Postres casolans

Postres caseros

COULANT DE XOCOLATA PUR AMB GELAT ARTESÀ
DE VAINILLA CROCAN

8,00

Coulant de chocolate puro con helado artesano de vainilla crocanti



TIRAMISÚ CREMÓS DE CAFÈ I MASCARPONE

7,50

Tiramisú cremoso de café y mascarpone



PASTÍS TEBI DE POMA AMB GELAT DE CANYELLA

7,50

Tarta templada de manzana con helado de canela



PASTÍS DE FORMATGE AMB COMPOTA DE FRUITS VERMELLS

7,00

Tarta de queso con compota de frutos rojos



CREMA CATALANA CAMEL·LITZADA AL MOMENT

7,00

Crema catalana caramelizada al momento



SOPA FREDA DE PINYA AMB GELAT DE COCO

7,00

Sopa fría de piña con helado de coco



SELECCIÓ DE GELATS ARTESANS

6,50

Selección de helados artesanos

