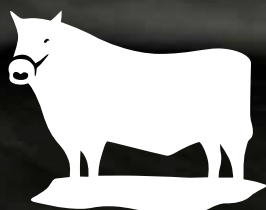


L'entrecôte

RESTAURANT DES DEL 1963

L'entrecôte



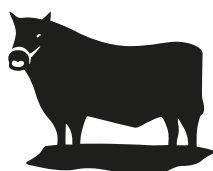
LISTE DES ALLERGÈNES

List of allergens

	GLUTEN <i>Gluten</i>
	SULFITES <i>Sulphites</i>
	ŒUFS <i>Eggs</i>
	PRODUITS LAITIERS <i>Lácteo</i>
	FRUITS À COQUE <i>Nuts</i>
	MOLLUSQUES <i>Molluscs</i>
	CRUSTACÉS <i>Crustaceans</i>
	POISSON <i>Fish</i>
	CÉLERI <i>Celery</i>

RESTAURANT

L'entrecôte



Élaborer et servir

Aimer ceux qui viennent dans notre restaurant.

*La recherche de l'équilibre entre le classique français
et la créativité de la cuisine méditerranéenne,
sans oublier notre petit mais grand pays.*

C'est l'héritage que nous nous efforçons de préserver :

*Des ingrédients dans leur état le plus naturel,
agrémentés de justes touches et travaillés avec beaucoup
d'amour.*

*Un service proche, à l'écoute et aimable dans le classique
restaurant L'Entrecôte, fondé en 1963 à Escaldes-Engordany.*

Prepare and serve

Welcoming those who come to our restaurant.

*Seeking the balance between French classics and the creativity
of Mediterranean cuisine, without forgetting our small but great country.*

This is the legacy we strive to preserve:

*Ingredients in their most natural state, enhanced with just the right
touches and prepared with love. Close, attentive and friendly
service at the classic restaurant L'Entrecôte, founded in 1963 in
Escaldes-Engordany.*

Per partager

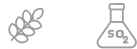
Para compartir

JAMBON IBÉRIQUE 100 % AVEC PAIN CRISTAL “À VOTRE FAÇON”

100% Iberian ham with crystal bread “your way”

Demi-portion / Half portion 20,00

Portion complète / Full portion 35,00



CROQUETTES CRÉMEUSES DE JAMBON IBÉRIQUE À LA TRUFFE NOIRE
(5 PIÈCES)

15,00

Creamy croquettes of Iberian ham with black truffle (5 units)



PETITS CALAMARS FRITS AVEC MAYONNAISE AUX AGRUMES

18,00

Crispy baby squid with citrus mayonnaise



POMMES DE TERRE “BRAVAS” ROC BLANC À DOUBLE SAUCE

10,00

Roc Blanc “bravas” potatoes with double sauce



GAMBAS ROUGES SAUTÉES À L'AIL ET AU PIMENT

20,00

Sautéed red prawns with garlic and chili



BOUCHÉES DE MORUE GRATINÉE À LA MOUSSELINE D'AIL DOUCE
(4 PIÈCES)

12,00

Gratinated cod bites with a smooth garlic mousseline (4 units)



SALADE D'ÉPINARDS FRAIS, POMME, NOIX CARAMELISÉES ET FROMAGE
DE CHÈVRE CHAUD

15,00

Fresh spinach salad with apple, caramelized walnuts, and warm goat cheese



Entrées individuelles
Individual Starters

SOUPE À L'OIGNON TRADITIONNELLE AVEC EMMENTAL ET JAUNE D'ŒUF 10,00
Traditional onion soup with Emmental and egg yolk



VELOUTÉ DE POTIRON RÔTI AU MASCARPONE ET GRAINES TOASTÉES 10,00
Roasted pumpkin cream with mascarpone and toasted seeds



ŒUF BIO À BASSE TEMPÉRATURE AVEC PARMENTIER TRUFFÉ ET PANCETTA CROUSTILLANTE 14,00
Organic slow-cooked egg with truffled parmentier and crispy pancetta



CANNELLONI XXL DE RÔTI AVEC BÉCHAMEL LÉGÈRE AUX CÈPES 15,00
XXL cannelloni of roast meat with light mushroom béchamel



SALADE DE TOMATES D'HIVER AVEC FROMAGE FRAIS CADÍ ET PESTO DE BASILIC 15,00
Winter tomato salad with Cadí fresh cheese and basil pesto



FINES TRANCHES DE SAUMON MARINÉ AUX AGRUMES AVEC AVOCAT ET PAIN GRILLÉ 17,00
Citrus-marinated salmon slices with avocado and toasted bread



TARTARE DE TOMATE AVEC MORUE, SAUCE ROMESCO ET ANCHOIS 20,00
Tomato tartare with cod, anchovies, and romesco sauce



Risottos et pâtes
Rice & Pasta

RIZ SEC AUX CALAMARS ET GAMBAS AVEC AÏOLI DOUX 25,00
(MINIMUM 2 PERSONNES) prix p/p
Dry rice with squid and prawns, served with mild aioli (minimum 2 people)



TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA SAUCE CRÉMEUSE AUX CÈPES ET JAMBON IBÉRIQUE 15,00
Fresh tagliatelle with creamy porcini mushroom sauce and Iberian ham



RAVIOLIS DE RICOTTA ET ÉPINARDS AU BEURRE DE SAUGE ET PIGNONS 15,00
Ricotta and spinach ravioli with sage butter and toasted pine nuts



Poissons

Fish

LIEU NOIR FRAIS GRILLÉ AVEC SAUCE VERTE AU PERSIL ET CÂPRES 24,00
Grilled fresh hake with parsley and caper sauce



TURBOT AU FOUR AVEC POMMES DE TERRE, OIGNONS GRELOTS 24,00
ET HUILE AUX FINES HERBES
Baked turbot with potatoes, pearl onions, and herb-infused oil



CALAMAR FARCI DE RÔTI DE VIANDE AVEC CRÉMEUX D'AMANDE 25,00
ET POMMES DE TERRE
Squid filled with roasted meat, almonds, and creamy potato purée



ESCALOPES DE CORVINA AVEC ESCABÈCHE TIÈDE DE LÉGUMES 24,00
DE SAISON
Corvina escalopes served with warm seasonal vegetable escabeche



Viande

Meats

SUPRÊME DE POULET AUX CHAMPIGNONS ET LÉGUMES DE SAISON 20,00
Chicken supreme with mushrooms and seasonal vegetables



MAGRET DE CANARD AVEC SAUCE AIGRE-DOUCE À L'ORANGE 25,00
ET POMMES DE TERRE FRITES MAISON
Duck magret served with orange sweet-and-sour sauce and homemade fries



JOUE DE VEAU AU VIN ROUGE AVEC PURÉE DE PANAIS, OIGNONS 25,00
GLACÉS ET POMMES DE TERRE FRITES MAISON
Red wine-braised veal cheek accompanied by parsnip cream, glazed onions, and homemade fries



CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES AUX HERBES DES PYRÉNÉES 25,00
ET POMMES DE TERRE FRITES MAISON
Grilled lamb chops with Pyrenean herbs and homemade fries



SECRETO IBÉRIQUE GRILLÉ AVEC CRÉMEUX DE CHÂTAIGNE, RÉDUCTION 23,00
DE VIN DOUX ET POMMES DE TERRE FRITES MAISON
Grilled Iberian secreto served with chestnut cream, sweet wine reduction, and homemade fries



Formules Roc Blanc

Roc Blanc Menu Sets

Formule Entrecôte

Faux filet grillé finement avec sauce secrète,
salade de noix et croûtons à l'ail,
pommes de terre frites maison et eau “kilomètre zéro” incluse

Entrecôte Set

Thinly grilled sirloin with secret sauce,
walnut salad with garlic croutons,
homemade fries and local water included

23,00



Formule Tartiflette

Tartiflette traditionnelle avec fromage
fondu et salade fraîche
Desserts au choix et verre de vin

Fórmula Tartiflette

Traditional tartiflette with melted
cheese and fresh salad
Desserts to choose from and a glass of wine

23,00



Formule Fondue

Salade Roc Blanc, fondue suisse traditionnelle
aux fromages Gruyère et Vacherin Fribourgeois,
dessert au choix et un verre de vin blanc Verdejo
(minimum 2 personnes)

Fórmula Fondue

Roc Blanc salad, traditional Swiss fondue with Gruyère
and Vacherin Fribourgeois cheeses,
dessert of choice and a glass
of Verdejo white wine (minimum 2 people)

30,00 p/p



Desserts maison

Homemade Desserts

COULANT AU CHOCOLAT PUR AVEC GLACE ARTISANALE VANILLE CROQUANTE 8,00

Warm pure chocolate fondant with artisanal vanilla crunchy ice cream



TIRAMISU CRÉMEUX AU CAFÉ ET MASCARPONE 7,50

Creamy coffee tiramisu with mascarpone



TARTE TIÈDE AUX POMMES AVEC GLACE À LA CANNELLE 7,50

Warm apple pie with cinnamon ice cream



TARTE AU FROMAGE AVEC COMPOTE DE FRUITS ROUGES 7,00

Cheesecake with red fruit compote



CRÈME CATALANE CARAMELISÉE AU MOMENT 7,00

Catalan cream caramelized on the spot



SOUPE FROIDE À L'ANANAS AVEC GLACE COCO 7,00

Cold pineapple soup with coconut ice cream



SÉLECTION DE GLACES ARTISANALES 6,50

Selection of artisan ice creams



L'entrecôte

RESTAURANT DES DEL 1963

L'entrecôte

