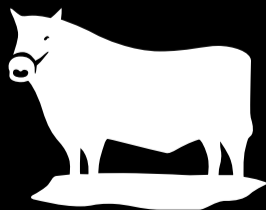


L'entrecôte

RESTAURANT DES DEL 1963

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 icò-
nica 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, des de 1963 y abierto como Restaurante d'Escaldes - Engordany

Elaborer 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 :

Ingrédients en état plus naturel avec des touches justes et travaillées avec beaucoup d'amour un service proche, à l'écoute et aimable au classiquerestaurant L'Entrecôte fondé en 1963 à Escaldes Engordany

Prepare and serve

Loving those who come to our restaurant




The search for the balance between the French classic and the creativity of the Mediterranean cuisine without forgetting our small but great country.

This is the legacy we strive to preserve:

Ingredients in their most natural state with the right touches and worked with love. Close, attentive and friendly service in the classic L'Entrecôte, founded in 1963 as a restaurant in Escaldes-Engordany.



Per Compartir

CROQUETES CRUIXENTS DE ROSTIT ANDORRÀ AMB ALLIOLI DE ROMANÍ (5 U.)	12,00
  	
CALAMARSETS FREGITS AMB L LIMONA CREMADA I OLI VERD	18,00
	
ANXOVES DEL CANTÀBRIC ELABORADES ARTESANALMENT A ANDORRA AMB MANTEGA NOISETTE I PA CRUIXENT	18,00
  	
FOIE CUIT ARTESANAL DE LA CASA AMB TORRADETES CRUIXENTS, CONFITURA DE POMA I GELATINA DE VI DOLÇ DE MONTBRIÓ	22,00
 	
MITJA RACIÓ DE PERNIL IBÈRIC AMB PA DE VIDRE CRUIXENT	25,00
	
PERNIL IBÈRIC TALLAT A MÀ AMB PA DE VIDRE CRUIXENT	35,00
	
PATATES BRAVES TRADICIONALS	6,50
PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA	6,50
	

Entrants

OU ECOLÒGIC FREGIT AMB PATATA PALLA CRUIXENT I PAPADA IBÈRICA	16,00
	
TRUITA OBERTA AMB CEBA CONFITADA, ESPÀRRECS VERDS I FORMATGE CURAT	16,00
 	
LLANGOSTINS SALTEJATS AMB MAIONESA DE LLIMA	21,00
  	
AMANIDA D'HORTA AMB PRÉSSEC MADUR, TOMÀQUET ANTIC I BURRATA CREMOSA	16,00
	
TOMÀQUETS A LA BRASA AMB IOGURT GREC I OLI D'HERBES DE MUNTANYA	14,00
	
CARPACCIO FI DE CARBASSÓ AMB AMETLLA TORRADA, L LIMONA FRESCA, OLI D'ALFÀBREGA, ENCENALLS DE FORMATGE PARMESÀ I VINAGRETA SUAU DE MEL	15,00
 	
GASPATXO DE CIRERA I TOMÀQUET D'ESTIU AMB DAUS DE PERNIL IBÈRIC I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA	11,00
	



Arrossos i pastes

RIGATONI AMB CARBONARA CREMOSA DE GUANCIALE, PECORINO I PIMIENTA NEGRA 23,00



ARRÒS TORRAT DE GAMBA ROJA AMB SAFRÀ SUAU I EL SEU FONS INTENS 28,00



ARRÒS DE BOLETS DE TEMPORADA AMB FAUX-FILET DE VEDELLA ROSAT 28,00



Peixos

BACALLÀ CRUIXENT AMB VERDURES DE TEMPORADA I OLI VERGE EXTRA 26,00



BONÍTOL MARCAT AMB TOMÀQUET, OLIVES NEGRES I ALFÀBREGA 24,00



TURBOT ROSTIT AMB MANTEGA TORRADA, SÀLVIA FRESCA I PATATA FORNERA 32,00



Carns

POLLASTRE DE CORRAL LACAT AMB LLIMONA, FARIGOLA I EL SEU SUC 23,00

SECRET IBÈRIC A LA BRASA AMB PATATA AIXAFADA, ALL TENDRE I SALSA DE MOSTASSA ANTIGA 24,00



MELÓS DE VEDELLA CUIT DURANT 12 HORES AMB VI ENVELLIT I PASTANAGA 27,00



XAI DEL PIRINEU CUIT LENTAMENT AMB EL SEU SUC FOSC I HERBES DE MUNTANYA 29,00



VERDURES DE L'HORTA A LA BRASA AMB ROMESCO LLEUGER I OLI D'HERBES 19,00





La Nostra Especialitat desde 1963

Entrecot Roc Blanc

El nostre plat més emblemàtic,
faux-filet a la brasa tallat fi,
patata cruixent natural amanida fresca i
la nostra salsa secreta

25,00



Descobreix la nostra hamburguesa d' Entrecot Roc Blanc

PA BRIOIX TORRAT
ENTRECOT DE VEDELLA SELECCIONADA,
CHEDDAR FOS, CEBA CAMEL-LITZADA,
LA NOSTRA SALSA SECRETA I BACON CRUIXENT (OPCIONAL)

ACOMPANYADA DE PATATES FREGIDES NATURALS
MAIONESA DE MOSTASSA AMB TOC ÀCID
I LA SALSA SECRETA ENTRECOT

21,00



Suggeriment del dia

UNA PAUSA DE MIGDIA RÀPIDA, EQUILIBRADA I SABOROSA

DE DILLUNS A DIVENDRES
13.00 – 15.30 H

APERITIU DEL XEF
SUGGERIMENT DEL DIA
CAFÈ I AIGUA

25,00



Postres Casolanes

COCA FINA DE POMA AMB GELAT DE VAINILLA I CAMEL LLEUGER 9,00



SACHER AMB COR CREMÓS DE XOCOLATA I CONFITURA D'ALBERCOC 9,00



CREMA CATALANA TRADICIONAL CREMADA AL MOMENT 8,00



PIJAMA REINTERPRETAT DEL ROC BLANC AMB FRUITA, GELAT I NATA 9,00



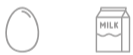
MADUIXES FRESQUES AMB NATA I PEBRE ROSA 8,00



FLAM D'OU CREMÓS AMB NATA LLEUGERA I CAMEL CASOLÀ 7,00



GELAT DE LLET MERENGADA AMB CANYELLA I GALETA CRUIXENT 7,00





Para Compartir

CROQUETAS CRUJIENTES DE ASADO ANDORRANO CON ALIOLI DE ROMERO (5 U.) 12,00



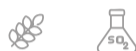
CHIPIRONES FRITOS CON LIMÓN QUEMADO Y ACEITE VERDE 18,00



ANCHOAS DEL CANTÁBRICO ELABORADAS ARTESANALMENTE EN ANDORRA CON MANTEQUILLA NOISETTE Y PAN CRUJIENTE 18,00



FOIE GRAS COCIDO ARTESANAL DE LA CASA CON TOSTAS CRUJIENTES, CONFITURA DE MANZANA Y GELATINA DE VINO DULCE DE MONTBRIÓ 22,00



MEDIA RACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL CRUJIENTE 25,00



JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MANO CON PAN DE CRISTAL CRUJIENTE 35,00



PATATAS BRAVAS TRADICIONALES 6,50

PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 6,50



Entrantes

HUEVO ECOLÓGICO FRITO CON PATATA PAJA CRUJIENTE Y PAPADA IBÉRICA 16,00



TORTILLA ABIERTA CON CEBOLLA CONFITADA, ESPÁRRAGOS VERDES Y QUESO CURADO 16,00



LANGOSTINOS SALTEADOS CON MAYONESA DE LIMÓN 21,00



ENSALADA DE HUERTA CON MELOCOTÓN MADURO, TOMATE ANTIGUO Y BURRATA CREMOSA 16,00



TOMATES A LA BRASA CON YOGUR GRIEGO Y ACEITE DE HIERBAS DE MONTAÑA 14,00



CARPACCIO FINO DE CALABACÍN CON ALMENDRA TOSTADA, LIMÓN FRESCO, ACEITE DE ALBAHACA, LASCAS DE QUESO PARMESANO Y VINAGRETA SUAVE DE MIEL. 15,00



GAZPACHO DE CEREZA Y TOMATE DE VERANO CON DADOS DE JAMÓN IBÉRICO Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 11,00





Arroces y pastas

RIGATONI CON CARBONARA CREMOSA DE GUANCIALE, PECORINO Y PIMIENTA NEGRA 23,00



ARROZ TOSTADO DE GAMBA ROJA CON AZAFRÁN SUAVE Y SU FONDO INTENSO 28,00



ARROZ DE SETAS DE TEMPORADA CON FAUX-FILET DE TERNERA ROSADO 28,00



Peces

BACALAO CRUJIENTE CON VERDURAS DE TEMPORADA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 26,00



BONITO MARCADO CON TOMATE, ACEITUNAS NEGRAS Y ALBAHACA 24,00



RODABALLO ASADO CON MANTEQUILLA TOSTADA, SALVIA FRESCA Y PATATA PANADERA 32,00



Carnes

POLLO DE CORRAL LACADO CON LIMÓN, TOMILLO EN SU JUGO 23,00

SECRETO IBÉRICO A LA BRASA CON PATATA CHAFADA, AJO TIERNO Y SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA 24,00



MELOSO DE TERNERA COCINADO DURANTE 12 HORAS CON VINO ENVEJECIDO Y ZANAHORIA 27,00



CORDERO DEL PIRINEO COCINADO LENTAMENTE CON SU JUGO Y HIERBAS DE MONTAÑA 29,00



VERDURAS DE LA HUERTA A LA BRASA CON ROMESCO LIGERO Y ACEITE DE HIERBAS 19,00





Nuestra Especialidad desde 1963

Entrecot Roc Blanc

Nuestro plato más emblemático,
faux-filet a la brasa cortado fino,
patata crujiente natural, ensalada fresca
y nuestra salsa secreta

25,00



Descubre nuestra hamburguesa de Entrecot Roc Blanc

PAN BRIOCHE TOSTADO
ENTRECOT DE TERNERA SELECCIONADA,
CHEDDAR FUNDIDO, CEBOLLA CARAMELIZADA,
NUESTRA SALSA SECRETA Y BACON CRUJIENTE (OPCIONAL)

ACOMPAÑADA DE PATATAS FRITAS NATURALES
MAYONESA DE MOSTAZA CON TOQUE ÁCIDO
Y LA SALSA SECRETA ENTRECOT

21,00



Sugerencia del día

UNA PAUSA DE MEDIODÍA RÁPIDA, EQUILIBRADA Y SABROSA

DE LUNES A VIERNES
13:00 – 15:30 H

APERITIVO DEL CHEF
SUGERENCIA DEL DÍA
CAFÉ Y AGUA

25,00



Postres caseros

COCA FINA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA Y CAMELO LIGERO 9,00



SACHER CON CORAZÓN CREMOSO DE CHOCOLATE Y CONFITURA DE ALBARICOQUE 9,00



CREMA CATALANA TRADICIONAL QUEMADA AL MOMENTO 8,00



PIJAMA REINTERPRETADO DEL ROC BLANC CON FRUTA, HELADO Y NATA 9,00



FRESAS FRESCAS CON NATA Y PIMIENTA ROSA 8,00



FLAN DE HUEVO CREMOSO CON NATA LIGERA Y CAMELO CASERO 7,00



HELADO DE LECHE MERENGADA CON CANELA Y GALLETAS CRUJIENTES 7,00





Pour Partager

CROQUETTES CROUSTILLANTES DE RÔTI ANDORRAN, AÏOLI AU ROMARIN (5 p.) 12,00



PETITS CALAMARS CROUSTILLANTES, CITRON BRÛLÉ ET HUILE VERTE 18,00



ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE, PRÉPARÉS ARTISANALEMENT EN ANDORRE, BEURRE NOISETTE ET PAIN CROUSTILLANT 18,00



FOIE GRAS CUIT MAISON, TOASTS CROUSTILLANTS, CONFITURE DE POMME ET GELÉE DE VIN DOUX DE MONTBRIÓ 22,00



DEMI-PORTION DE JAMBON IBÉRIQUE, PAIN CROUSTILLANT 25,00



JAMBON IBÉRIQUE COUPÉ À LA MAIN, PAIN CROUSTILLANT 35,00



POMMES DE TERRE "BRAVAS" TRADITIONNELLES 6,50

PAIN DE VERRE À LA TOMATE ET À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA 6,50



Entrées Chaudes

ŒUF FERMIER AU PLAT, POMMES PAILLE CROUSTILLANTES ET POITRINE IBÉRIQUE 16,00



OMELETTE OUVERTE AUX OIGNONS CONFITS, ASPERGES VERTES ET FROMAGE AFFINÉ 16,00



CREVETTES SAUTÉES AVEC MAYONNAISE AU CITRON VERT 21,00



SALADE DU POTAGER, PÊCHE MÛRE, TOMATE ANCIENNE ET BURRATA CRÉMEUSE 16,00



TOMATES GRILLÉES AVEC YAOURT GREC ET HUILE AUX HERBES DE MONTAGNE 14,00



CARPACCIO FIN DE COURGETTE AVEC AMANDES GRILLÉES, CITRON FRAIS, HUILE DE BASILIC, COPEAUX DE PARMESAN ET VINAIGRETTE AU MIEL DOUX 15,00



GASPACHO DE CERISE ET TOMATE D'ÉTÉ AVEC DÉS DE JAMBON IBÉRIQUE ET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA 11,00





Riz et Pâtes

RIGATONI, CARBONARA CRÉMEUSE AU GUANCIALE, PECORINO ET POIVRE NOIR 23,00



RIZ TORRÉFIÉ À LA CREVETTE ROUGE, SAFRAN DÉLICAT ET JUS CORSÉ 28,00



RIZ AUX CHAMPIGNONS DE SAISON AVEC FAUX-FILET DE BŒUF ROSÉ 28,00



Poissons

CABILLAUD CROUSTILLANT, LÉGUMES DE SAISON ET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA 26,00



BONITE POÊLÉE AVEC TOMATES, OLIVES NOIRES ET BASILIC 24,00



TURBOT RÔTI, BEURRE NOISETTE, SAUGE FRAÎCHE ET POMMES DE TERRE BOULANGÈRES 32,00



Viandes

POULET FERMIER LAQUÉ AU CITRON ET THYM ET SON JUS 23,00

SECRETO IBÉRIQUE GRILLÉ, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES, AIL NOUVEAU ET MOUTARDE ANCIENNE 24,00



BŒUF FONDANT MIJOTÉ 12 HEURES AU VIN ET CAROTTES 27,00



AGNEAU DES PYRÉNÉES CONFIT LENTEMENT, JUS CORSÉ ET HERBES DE MONTAGNE 29,00



LÉGUMES DU POTAGER GRILLÉS, ROMESCO LÉGER ET HUILE AUX HERBES 19,00





*Notre spécialité
depuis 1963*

Entrecôte Roc Blanc

Notre plat emblématique
faux-filet grillé, finement tranché,
pommes de terre croustillantes,
salade fraîche et notre sauce secrète

25,00



*Découvrir notre
hamburger d'Entrecot Roc Blanc*

PAIN BRIOCHE TOASTÉ
ENTRECÔTE DE BŒUF SÉLECTIONNÉE,
CHEDDAR FONDU, OIGNONS CARAMÉLISÉS,
NOTRE SAUCE SECRÈTE ET BACON CROUSTILLANT (OPTIONNEL)

ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON
MAYONNAISE À LA MOUTARDE AVEC UNE TOUCHE ACIDULÉE
ET LA SAUCE SECRÈTE ENTRECÔTE

21,00



Suggestion du jour

UNE PAUSE DÉJEUNER RAPIDE, ÉQUILIBRÉE ET SAVOUREUSE

DU LUNDI AU VENDREDI
13H00 – 15H30

APÉRITIF DU CHEF
SUGGESTION DU JOUR
CAFÉ ET EAU

25,00



Desserts maison

TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE ET UNE LÉGÈRE TOUCHE DE CAMEL 9,00



SACHER AU CŒUR CRÉMEUX DE CHOCOLAT ET CONFITURE D'ABRICOT 9,00



CRÈME CATALANE TRADITIONNELLE CARAMÉLISÉE À LA MINUTE 8,00



PIJAMA REVISITÉ ROC BLANC AVEC FRUITS, GLACE ET CRÈME CHANTILLY 9,00



FRAISES FRAÎCHES, CRÈME ET POIVRE ROSE 8,00



FLAN AUX ŒUFS CRÉMEUX, CRÈME LÉGÈRE ET CAMEL MAISON 7,00



GLACE AU LAIT MERINGUÉ ET CANNELLE ET BISCUIT CROUSTILLANT 7,00





To Share

CRISPY ANDORRAN-STYLE ROAST CROQUETTES WITH ROSEMARY AIOLI (5 U.) 12,00



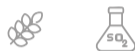
CRISPY BABY SQUID WITH CHARRED LEMON AND GREEN OIL 18,00



CANTABRIAN ANCHOVIES, ARTISANALLY PREPARED IN ANDORRA, WITH BROWN BUTTER AND CRISPY BREAD 18,00



HOUSE-MADE FOIE GRAS WITH CRISPY TOASTS, APPLE COMPOTE AND SWEET WINE JELLY FROM MONTBRIÓ 22,00



HALF PORTION OF IBERIAN HAM WITH CRISPY GLASS BREAD 25,00



JAMBON IBÉRIQUE COUPÉ À LA MAIN, PAIN CROUSTILLANT
HAND-CARVED IBERIAN HAM WITH CRISPY GLASS BREAD 35,00



TRADITIONAL "PATATAS BRAVAS" 6,50

CRYSTAL BREAD WITH TOMATO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 6,50



Hot Starters

FRIED FREE-RANGE EGG WITH CRISPY SHOESTRING POTATOES AND IBERIAN PORK JOWL 16,00



OPEN OMELETTE WITH CONFIT ONIONS, GREEN ASPARAGUS AND AGED CHEESE 16,00



SAUTÉED PRAWNS WITH LIME MAYONNAISE 21,00



GARDEN SALAD WITH RIPE PEACH, HEIRLOOM TOMATO AND CREAMY BURRATA 16,00



GRILLED TOMATOES WITH GREEK YOGHURT AND MOUNTAIN HERB OIL 14,00



THIN ZUCCHINI CARPACCIO WITH TOASTED ALMONDS, FRESH LEMON, BASIL OIL, PARMESAN SHAVINGS AND MILD HONEY VINAIGRETTE. 15,00



CHERRY AND SUMMER TOMATO GAZPACHO WITH DICED IBERIAN HAM AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 11,00





Rice & Pastas

RIGATONI WITH CREAMY GUANCIALE CARBONARA, PECORINO AND BLACK PEPPER 23,00



TOASTED RED PRAWN RICE WITH MILD SAFFRON AND ITS INTENSE BASE 28,00



SEASONAL MUSHROOM RICE WITH RARE BEEF SIRLOIN 28,00



Fish

CRISPY COD WITH SEASONAL VEGETABLES AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 26,00



SEARED BONITO WITH TOMATO, BLACK OLIVES, AND BASIL 24,00



ROASTED TURBOT WITH BROWN BUTTER, FRESH SAGE, AND SLICED BAKED POTATOES 32,00



Meats

FREE-RANGE CHICKEN GLAZED WITH LEMON AND THYME AND ITS OWN JUICES 23,00

IBERIAN GRILLED PORK WITH CRUSHED POTATOES, YOUNG GARLIC, AND WHOLEGRAIN MUSTARD SAUCE 24,00



SLOW-COOKED BEEF, BRAISED FOR 12 HOURS WITH AGED WINE AND CARROT 27,00



SLOW-COOKED PYRENEAN LAMB IN ITS OWN JUICES AND MOUNTAIN HERBS 29,00



CHARGRILLED GARDEN VEGETABLES WITH A LIGHT ROMESCO AND HERB OIL 19,00





*Our Specialty
since 1963*

Roc Blanc Entrecôte

Our signature dish,
Grilled beef sirloin, thinly sliced,
crispy potatoes,
fresh salad and our secret sauce

25,00



*Discover our
Roc Blanc Entrecot burger*

TOASTED BRIOCHE BUN
SELECTED BEEF ENTRECÔTE,
MELTED CHEDDAR, CARAMELIZED ONION,
OUR SECRET SAUCE AND CRISPY BACON (OPTIONAL)

SERVED WITH NATURAL FRIES
MUSTARD MAYONNAISE WITH A TANGY TOUCH
AND THE ENTRECÔTE SECRET SAUCE

21,00



Daily special

A QUICK, BALANCED AND FLAVOURFUL LUNCH BREAK

MONDAY TO FRIDAY · 13:00 – 15:30

CHEF'S APPETISER
DAILY SPECIAL
COFFEE AND WATER

25,00



Homemade Desserts

THIN APPLE TART WITH VANILLA ICE CREAM AND A LIGHT TOUCH OF CARAMEL 9,00



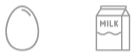
SACHER CAKE WITH A CREAMY CHOCOLATE CENTER AND APRICOT JAM 9,00



TRADITIONAL CRÈME BRÛLÉE, CARAMELIZED TO ORDER 8,00



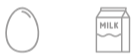
ROC BLANC REVISITED "PIJAMA" WITH FRUIT, ICE CREAM AND WHIPPED CREAM 9,00



FRESH STRAWBERRIES WITH CREAM AND PINK PEPPERCORN 8,00



CREAMY EGG FLAN WITH LIGHT CREAM AND HOMEMADE CARAMEL 7,00



MILK MERINGUE ICE CREAM WITH CINNAMON AND A CRUNCHY BISCUIT 7,00

