L'entrecôte

RESTAURANT DES DE 1963



L'entrecôte Roc Blanc
Hi ha sabors que passen
i n'hi ha que es queden.

Des de 1963, una icona
d'Escaldes-Engordany.

Simple. Generós. L'Entrecôte.

L'Entrecôte Roc Blanc

AMANIDA L'ENTRECÔTE
Fulles tendres amb vinagreta de la casa.

FAUX-FILET TALLAT
Servit amb patates fregides casolanes, daurades
i cruixents i amb salsa secreta L'Entrecôte.

25 €

Altres maneres de gaudir del faux-filet

FAUX-FILET AL PEBRE — 27 €
Faux-filet tallat, salsa cremosa de pebre i patates fregides.

FAUX-FILET AMB FOIE GRAS — 31 €
Faux-filet tallat, foie gras i patates fregides.

Per començar

AMANIDA L'ENTRECÔTE — 8 €
Fulles tendres amb vinagreta de la casa.

PATATES BRAVES ROC BLANC — 8 €
Daurades i cruixents, amb salsa brava lleugerament picant.

CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC — 11 €
Cremoses per dins i cruixents per fora. 5 unitats.

SOPA DE CEBA TRADICIONAL — 9 €
Ceba cuinada lentament, brou de carn, pa torrat i formatge gratinat.

CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA — 8 €
Fina i cremosa, acabada amb un raig d'oli d'oliva verge extra.

ALBERGÍNIA ROSTIDA AMB BURRATA — 18 €
Tomàquet confitat i pesto d'alfàbrega.

ANXOVES DEL CANTÀBRIC — 14 €
Amb pa cruixent i olives.

PERNIL 100 % IBÈRIC DE GLA — 35 €
Tallat ben fi, amb pa de vidre, tomàquet i oli d'oliva verge extra.

Per als amants de la carn

CARPACCIO DE VEDELLA — 15 €
Vedella tallada ben fina, parmesà, ruca, tàperes i oli d'oliva verge extra.

STEAK TÀRTAR — 18 €
Carn tallada a ganivet i amanida al moment, acompanyada de torradetes de pa cruixent.

Altres talls de vaca

TALL DEL CARNISSER — 24 €
Tall seleccionat de vaca a la graella, tendre i saborós, amb patates fregides casolanes.

FILET DE VEDELLA — 32 €
Filet de vedella a la graella, tendre i delicat, amb espàrrecs verds i xampinyons.

TXULETÓ DE VACA MADURAT — 72 € / kg
Tall de vaca madurat a la graella, servit amb patates fregides casolanes.
Mínim per a 2 persones.

A qualsevol hora

PATATES, LLAGOSTINS I OU FERRAT — 15 €
Llagostins saltats i ou ferrat sobre patates cruixents.

TORRADA D'ESCALIVADA I ANXOVES — 13 €
Verdures escalivades i anxoves del Cantàbric sobre pa torrat.

Hamburguesa l'entrecôte

Carn de vedella, bacó, formatge fos, ceba confitada,
salsa secreta L'Entrecôte i patates fregides.

17 €

Del mar

BACALLÀ CONFITAT — 24 €
Verdures guisades i romesco d'ametlles

Entre pans i mossegades

ENTREPÀ DE FAUX-FILET — 15 €
Faux-filet tallat, pa cruixent i salsa secreta L'Entrecôte.

TACOS DE FAUX-FILET — 15 €
Faux-filet, salsa secreta i un toc picant.

BIQUINI CLÀSSIC — 9 €
Pernil dolç i formatge fos sobre pa torrat, amb patates xips.

BIQUINI TRUFAT — 12 €
Pernil ibèric, mozzarella fosa i un delicat toc de tòfona.

ENTREPÀ DE TRUITA I PERNIL IBÈRIC — 13 €
Truita sucosa, pernil ibèric amb pa amb tomàquet.

L'Entrecôte du jour

La nostra proposta diferent cada dia

SOPA DE CEBA TRADICIONAL O AMANIDA L'ENTRECÔTE
+ PROPOSTA DEL DIA

Dilluns
MILANESA NAPOLITANA DE VEDELLA
Tomàquet, pernil i mozzarella gratinada, amb patates fregides.

Dimarts
GRAN CANELÓ DE ROSTIT
Beixamel cremosa, parmesà i suc de carn.

Dimecres
POLLASTRE ROSTIT A LA FARIGOLA
Patates fregides, verdures i suc de rostit.

Dijous
SECRET IBÈRIC A LA PLANXA
Verdures guisades i suc de carn.

Divendres
FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS
Cuinat lentament en el seu suc, amb patates fregides.

25 €

La Fondue

AMANIDA SABOYARDA

FONDUE DE FORMATGE
Selecció de formatges fosos i pa torrat.

SORBET DE POMA VERDA GRANNY SMITH
Fresc i lleuger.

Mínim per a 2 persones.

30 € / persona

El moment dolç

FLAM CASOLÀ
Flam tradicional d'ou amb caramel.

7 €

COULANT DE XOCOLATA
Cor de xocolata fosa i gelat de vainilla.

9 €

CRÊP SUZETTE
Taronja i licor, a l'estil clàssic francès.

9 €

PIJAMA ROC BLANC
El clàssic de sempre.

9 €

Fondue de xocolata

El plaer de compartir el final

Xocolata calenta, maduixa, pinya,
brownie i núvols de sucre.

Per compartir.

18 €