L'entrecôte

RESTAURANT DES DE 1963



L'entrecôte Roc Blanc
Hay sabores que pasan
y hay otros que se quedan.

Desde 1963, un icono
de Escaldes-Engordany.

Simple. Generoso. L'Entrecôte.

L'Entrecôte Roc Blanc

ENSALADA L'ENTRECÔTE
Brotes tiernos con vinagreta de la casa.

FAUX - FILET CORTADO
Servido con patatas fritas caseras, doradas y crujientes
con salsa secreta L'Entrecôte.

25 €.

Otras formas de disfrutar del faux-filet

FAUX-FILET A LA PIMIENTA — 27 €
Contrafilete cortado, salsa cremosa de pimienta y patatas fritas.

FAUX-FILET CON FOIE GRAS — 31 €
Contrafilete cortado, foie gras y patatas fritas.

Para empezar

ENSALADA L'ENTRECÔTE — 8 €
Brotes tiernos con vinagreta de la casa.

PATATAS BRAVAS ROC BLANC — 8 €
Doradas y crujientes, con salsa brava ligeramente picante.

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO — 11 €
Cremosas por dentro y crujientes por fuera. 5 unidades.

SOPA DE CEBOLLA TRADICIONAL — 9 €
Cebolla cocinada lentamente, caldo de carne, pan tostado y queso gratinado.

CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA — 8 €
Fina y cremosa, acabada con un hilo de aceite de oliva virgen extra.

BERENJENA ASADA CON BURRATA — 18 €
Tomate confitado y pesto de albahaca.

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO — 14 €
Con pan crujiente y aceitunas.

JAMÓN 100 % IBÉRICO DE BELLOTA — 35 €
Cortado bien fino, con pan de cristal, tomate y aceite de oliva virgen extra.

Para los amantes de la carne

CARPACCIO DE TERNERA — 15 €
Ternera cortada muy fina con parmesano, rúcula, alcaparras y aceite de oliva virgen extra.

STEAK TARTAR — 18 €
Carne cortada a cuchillo y aliñada al momento, acompañada de tostadas finas y crujientes.

Otros cortes de vaca

CORTE DEL CARNICERO — 24 €
Corte seleccionado de vaca a la parrilla, tierno y sabroso, acompañado de patatas fritas caseras.

SOLOMILLO DE TERNERA — 32 €
Solomillo a la parrilla, tierno y delicado, con espárragos verdes y champiñones.

CHULETÓN DE VACA MADURADO — 72 € / kg
Corte de vaca madurado a la parrilla, servido con patatas fritas caseras.
Mínimo para 2 personas

A cualquier hora

PATATAS, LANGOSTINOS Y HUEVO FRITO — 15 €
Langostinos salteados y huevo frito sobre patatas crujientes.

TOSTA DE ESCALIVADA Y ANCHOAS — 13 €
Verduras asadas y anchoas del Cantábrico sobre pan tostado.

Hamburguesa l'entrecôte

Carne de vacuno, bacon, queso fundido, cebolla confitada, salsa secreta L'Entrecôte y patatas fritas.

17 €

Del mar

BACALAO CONFITADO — 24 €
Verduras guisadas y romesco de almendras

Entre panes y bocados

BOCADILLO DE FAUX-FILET — 15 €
Contrafilete cortado, pan crujiente y salsa secreta L'Entrecôte.

TACOS DE FAUX-FILET — 15 €
Faux-filet, salsa secreta y un toque picante.

BIKINI CLÁSICO — 9 €
Jamón cocido y queso fundido sobre pan tostado, con patatas chips.

BIKINI TRUFADO — 12 €
Jamón ibérico, mozzarella fundida y un delicado toque de trufa.

BOCADILLO DE TORTILLA Y JAMÓN IBÉRICO — 13 €
Tortilla jugosa, jamón ibérico y tomate.

L'Entrecôte du jour

Nuestra propuesta diferente para cada día

SOPA DE CEBOLLA TRADICIONAL O ENSALADA L'ENTRECÔTE
+ PROPUESTA DEL DÍA

Lunes
MILANESA NAPOLITANA DE TERNERA
Tomate, jamón y mozzarella gratinada, con patatas fritas.

Martes
GRAN CANELÓN DE ASADO
Bechamel cremosa, parmesano y jugo de carne.

Miércoles
POLLO ASADO AL TOMILLO
Patatas fritas, verduras y jugo de asado.

Jueves
SECRETO IBÉRICO A LA PLANCHA
Verduras guisadas y jugo de carne

Viernes
FRICANDÓ DE TERNERA CON SETAS
Cocinado lentamente en su jugo, con patatas fritas.

25 €

La Fondue

ENSALADA SABOYARDA

FONDUE DE QUESO
Selección de quesos fundidos y pan tostado.

SORBETE DE MANZANA VERDE GRANNY SMITH
Fresca y ligera.

Mínimo para 2 personas.

30 €/ persona

El momento dulce

FLAN CASERO
Flan tradicional de huevo con caramelo. *7 €*

COULANT DE CHOCOLATE
Corazón fundente de chocolate y helado de vainilla. *9 €*

CRÊPE SUZETTE
Naranja y licor, al estilo clásico francés. *9 €*

PIJAMA ROC BLANC
El clásico de siempre. *9 €*

Fondue de chocolate

El placer de compartir el final

Chocolate caliente, fresa, piña, brownie
y nubes de azúcar.

Para compartir.

18 €