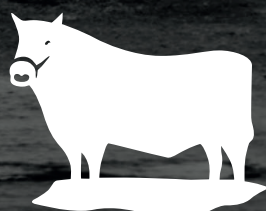


L'entrecôte

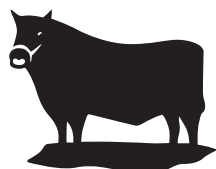
RESTAURANT DES DEL 1963

L'entrecôte



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

Aquest es doncs el llegat que ens esforcem de preservar:

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

Éste 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,
abierto como Restaurante d'Escaldes - Engordany*

Entrées à Partager

To share

CROQUETTES CRÉMEUSES AU JAMBON IBÉRIQUE

Incl.

Croustillantes à l'extérieur, fondantes à l'intérieur. Un classique incontournable.

CREAMY IBERIAN HAM CROQUETTES

Crispy on the outside, creamy inside. A timeless favorite.

BEIGNETS DE MORUE À L'AÏOLI AU MIEL DE ROMARIN

Petites bouchées

Incl.

croustillantes accompagnées d'un aioli doux et parfumé.

COD BITES WITH ROSEMARY HONEY AIOLI

Crispy cod fritters with smooth honey-garlic sauce.

CRUDITÉS ET TRIO DE SAUCES

Incl.

(HOUMOUS, GUACAMOLE, TZATZIKI)

Fraîcheur et couleur à partager.

CRUDITÉS WITH TRIO OF DIPS

(HUMMUS, GUACAMOLE, TZATZIKI)

Fresh, colorful and perfect to share.

POMMES BRAVAS TRADITIONNELLES AVEC NOTRE SAUCE MAISON

Incl.

Recette classique avec aioli et sauce légèrement relevée.

TRADITIONAL BRAVAS POTATOES WITH OUR HOUSE SAUCE

Crispy, spicy and full of flavor.

ASPERGES RÔTIES AU PANKO CROUSTILLANT

Incl.

Saveur de saison avec une touche élégante.

ROASTED ASPARAGUS WITH CRUNCHY PANKO

Seasonal, elegant and textured.

PAIN CROUSTILLANT AUX SARDINES FUMÉES, LÉGUMES GRILLÉS ET ÉMULSION D'AMANDES

Incl.

Bouchée intense, fumée et méditerranéenne.

CRISPY TOAST WITH SMOKED SARDINES, GRILLED VEGETABLES

AND ALMOND EMULSION

Bold sea flavors on rustic bread.

JAMBON IBÉRIQUE 100 % AVEC PAIN CRISTAL ET TOMATE

DEMI-PORTION *Suple. 10,00*

PORTION COMPLÈTE *Suple. 15,00*

Tranches fines servies avec pain croustillant et tomate fraîche.

100% IBERIAN HAM WITH CRISTAL BREAD AND TOMATO

HALFB *Suple. 10,00*

FULL *Suple. 15,00w*

Finely sliced, served with tomato and crispy bread.

Entrées
Starters

SOUPE FROIDE D'AIL BLANC AVEC RAISIN ET AMANDES GRILLÉES *Incl.*
Légère, aromatique et inspirée de la tradition andalouse.
COLD WHITE GARLIC SOUP WITH GRAPES AND TOASTED ALMONDS
Light and aromatic, with Andalusian roots.

CRÈME TIÈDE DE TOMATE, HUILE DE BASILIC, ŒUF BASSE *Incl.*
TEMPÉRATURE ET COPEAUX DE JAMBON IBÉRIQUE CROUSTILLANTS
Crémeuse, parfumée et gourmande, avec une touche fumée.
WARM TOMATO CREAM WITH BASIL OIL, SOFT EGG AND CRISPY IBERIAN HAM
Delicate, aromatic and with an elegant smoky touch.

SALADE DE PASTÈQUE, AVOCAT ET CREVETTES MARINÉES *Suple.*
À LA CORIANDRE *2,00*
Fraîche et contrastée, idéale en été.
WATERMELON, AVOCADO AND MARINATED SHRIMP SALAD
Fresh, vibrant and summery.

SALADE DE TOMATES, PÊCHE ET BURRATA, CRÈME DE PIGNONS *Suple.*
ET HUILE DE BASILIC *2,00*
Douceur, acidité et onctuosité.
TOMATO, PEACH AND BURRATA SALAD WITH PINE NUT CREAM AND BASIL OIL
Sweet, acidic and creamy.

TARTARE DE CREVETTES AUX AGRUMES ET ALGUE NORI *Suple.*
Frais, élégant et iodé. *8,00*
PRAWN TARTARE WITH CITRUS EMULSION AND NORI
Elegant, fresh and full of ocean flavor.

Riz et pâtes
Rice & Pasta

RIZ SEC FAÇON "SEÑORET" (MIN. 2 PERS.) *Suple.*
Aux fruits de mer décortiqués et bouillon léger. *10,00*
"SEÑORET" STYLE DRY RICE (MIN. 2 PEOPLE)
With peeled seafood and delicate broth.

LINGUINE AUX PALOURDES, TOMATES SÉCHÉES ET VIN BLANC *Suple.*
Saveurs pures de Méditerranée. *3,00*
LINGUINI WITH CLAMS, DRIED TOMATOES AND WHITE WINE
A pure Mediterranean experience.

Poissons
Fish

BAR EN PAPILLOTE AUX HERBES FRAÎCHES DES PYRÉNÉES *Incl.*
Cuisson douce, parfum herbacé et chair fondante.
SEA BASS EN PAPILLOTE WITH FRESH PYRENEAN HERBS
Gentle cooking, fragrant and moist.

MORUE GRATINÉE À LA MOUSSELINE D'AIL DOUX ET ÉPINARDS FRAIS *Incl.*
Un classique revisité avec subtilité.
GRATINATED COD WITH GARLIC MOUSSELINE AND FRESH SPINACH
A classic revisited with finesse.

PETITS CALAMARS SAUTÉS AUX POIS VERTS ET BOUDIN NOIR *Suple.*
Terre et mer intense et surprenante. *2,00*
BABY SQUID WITH PEAS AND ANDORRAN BLACK PUDDING
A bold land and sea combination.

CORVINA À L'ÉMULSION DE GINGEMBRE ET AGRUMES *Suple.*
Fin, aromatique et légèrement exotique. *2,00*
CORVINA WITH GINGER-CITRUS FOAM
Refined, aromatic and modern.

Viandes
Meats

POULET FERMIER, PURÉE TRUFFÉE ET SAUCE AUX CHAMPIGNONS *Incl.*
Cuisine traditionnelle avec une touche raffinée.
FREE-RANGE CHICKEN WITH TRUFFLED MASH AND MUSHROOM SAUCE
Comfort food with a refined touch.

MAGRET DE CANARD AUX CERISES, RÉDUCTION DE PORTO ET ZESTE D'ORANGE CROQUANT *Incl.*
Sucré-salé élégant et harmonieux.
DUCK BREAST WITH CHERRY-PORT GLAZE AND CRISPY ORANGE Sweet,
tangy and perfectly balanced.

TATAKI DE VEAU MATURÉ, GORGONZOLA ET AGRUMES *Suple.*
Saisie parfaite, crème de fromage bleu et fraîcheur citronnée. *3,00*
MATURED BEEF TATAKI WITH GORGONZOLA AND CITRUS
Seared to perfection, with bold and fresh notes.

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES AU ROMARIN *Incl.*
Goût intense et cuisson maîtrisée.
GRILLED LAMB CHOPS WITH ROSEMARY
Juicy, aromatic and full of flavor.

ENTRECÔTE DE BŒUF MATURÉ 400 G

Pour les amateurs de viande avec caractère.
MATURED BEEF ENTRECÔTE 400 G
For serious meat lovers.

Supl.
13,00

ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES
SAUCES TO CHOOSE

Sauce entrecôte
Entrecôte sauce

Aïoli doux aux agrumes
Citrus aioli

Sauce au porto
Port wine sauce

GARNITURES
SIDES

Purée de pommes de terre truffée
Truffled mashed potatoes

Légumes grillés aux herbes
Grilled vegetables with herbs

Ratatouille
Ratatouille

Pommes frites maison
Natural fries

Champignons sautés à l'ail et persil
Garlic sautéed mushrooms

Menu entrecôte

Faux-filet grillé, sauce secrète,
salade de noix, pain à l'ail,
frites maison et eau minérale

ENTRECÔTE MENU

Grilled faux filet, secret sauce,
walnut salad, garlic toast,
natural fries and local water

Incl.

Menu fondue

(Minimum 2 personnes)

Salade Roc Blanc,
fondue suisse traditionnelle (Gruyère et Vacherin Fribourgeois),
poires au vin rouge ou sorbet citron,
vin blanc verdejo inclus

FONDUE MENU
person (min. 2 people)

Roc Blanc salad,
traditional Swiss fondue (Gruyère and Vacherin Fribourgeois),
pears in red wine or citrus sorbet,
with Verdejo white wine included

Incl.

Desserts

TIRAMISU TRADITIONNEL
TRADITIONAL TIRAMISU

Incl.

GANACHE AU CHOCOLAT, SEL ET CRUMBLE DE NOISETTE
CHOCOLATE GANACHE WITH SALT AND HAZELNUT CRUMBLE

Incl.

FLAN AU FROMAGE, MIEL ET ORANGE AMÈRE
CHEESECAKE FLAN WITH HONEY AND BITTER ORANGE

Incl.

COULANT AU CHOCOLAT, GLACE PRALINÉ ET POUDRE DE CACAO
CHOCOLATE COULANT WITH PRALINE ICE CREAM AND COCOA POWDER

Incl.

SORBET MOJITO ET FRUITS ROUGES
MOJITO SORBET WITH WILD BERRIES

Incl.

POIRES AU VIN ROUGE
PEARS IN RED WINE

Incl.

FRAISES À LA CRÈME
STRAWBERRIES AND CREAM

Incl.

Glaces artisanales
Artisan ice creams

Vanille croquante
Crunchy vanilla

Incl.

Chocolat 72 %
72% chocolate

Incl.

Sorbet framboise-citron vert
Vegan raspberry-lime sorbet

Incl.