

# L'entrecôte

RESTAURANT DES DEL 1963

L'entrecôte



## LLISTA D'AL·LÈRGENS

*Lista de alérgenos*



**GLUTEN**

*Gluten*

---



**SULFITS**

*Sulfitos*

---



**OUS**

*Huevos*

---



**LÀCTIS**

*Lácteo*

---



**FRUITS SECS**

*Frutos secos*

---



**MOL·LUSCS**

*Moluscos*

---



**CRUSTACIS**

*Crustáceos*

---



**PEIX**

*Pescado*

---



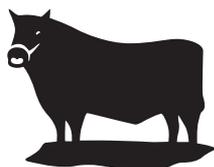
**API**

*Apio*

---

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 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 icònica 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, desde el 1963 y abierto como Restaurante d'Escaldes - Engordany*

## Per compartir

Para compartir

### PERNIL IBÈRIC 100% AMB PA DE VIDRE A LA TEVA MANERA

Jamón ibérico 100% con pan de cristal a tu manera

*Suple de 10,00 en MP*

*Suple de 20,00 en MP*



### CROQUETES CREMOSES DE PERNIL IBÈRIC AMB TÒFONA NEGRA (5 UNITATS)

*Incl.*

Croquetas cremosas de jamón ibérico con trufa negra (5 unidades)



### CALAMARSETS FREGITS AMB MAIONESA CÍTRICA

*Suple  
3,00*

Calamarcitos fritos con mayonesa cítrica



### PATATES BRAVES ROC BLANC AMB DOBLE SALSA

*Incl.*

Patatas bravas Roc Blanc con doble salsa



### GAMBES VERMELLES SALTEJADES AMB ALL I BITXO

*Suple.  
10,00*

Gambas rojas salteadas con ajo y guindilla



### TASTETS DE BACALLÀ GRATINAT AMB MUSELINA D'ALL SUAU (4 UNITATS)

*Incl.*

Bocados de bacalao gratinado con muselina de ajo suave (4 unidades)



### AMANIDA D'ESPINACS FRESCOS, POMA, NOUS CARMEL·LITZADES I FORMATGE DE CABRA CALENT

*Incl.*

Ensalada de espinacas frescas, manzana, nueces caramelizadas y queso de cabra caliente



## Entrants individuals

Entrantes individuales

### SOPA DE CEBA TRADICIONAL AMB EMMENTAL I ROVELL D'OU

Sopa de cebolla tradicional con emmental y yema de huevo

*Incl.*



### CREMA DE CARBASSA ROSTIDA AMB MASCARPONE I PIPES TORRADES

Crema de calabaza asada con mascarpone y pipas tostadas

*Incl.*



### OU ECO LòGIC FERRAT A BAIXA TEMPERATURA AMB PARMENTIER TRUFAT I CRUIXENT DE CANSALADA

Huevo ecológico frito a baja temperatura con parmentier trufado y crujiente de panceta

*Incl.*



### CANELÓ XXL DE ROSTIT AMB BEIXAMEL LLEUGERA DE CEPES

Canelón XXL de rustido con bechamel ligera de setas

*Incl.*



### AMANIDA DE TOMÀQUET D'HIVERN, MATÓ DEL CADÍ I PESTO D'ALFÀBREGA

Ensalada de tomate de invierno, requesón del Cadí y pesto de albahaca

*Incl.*



### FINS FILETS DE SALMÓ MARINATS AMB CÍTRICS, ALVOCAT I PA TORRAT

Láminas de salmón marinado en cítricos con aguacate y pan tostado

*Suple.*  
*2,00*



### TÀRTAR DE TOMÀQUET AMB BACALLÀ, ROMESCO I ANXOVES

Tartar de tomate con bacalao, romesco y anchoas

*Suple.*  
*5,00*



## Arrossos i pastes

Arroces y pastas

### ARRÒS SEC DE CALAMAR I GAMBES AMB ALLIOLI SUAU (MÍNIM 2 PERSONES)

Arroz seco de calamar y gambas con alioli suave (mínimo 2 personas)

*Suple.*  
*15,00*



### TAGLIATELLE FRESCOS AMB SALSÀ CREMOSA DE CEPES I PERNIL IBÈRIC

Tagliatelle frescos con salsa cremosa de setas y jamón ibérico

*Incl.*



### RAVIOLI DE RICOTTA I ESPINACS AMB MANTEGA DE SÀLVIA I PINYONS TORRATS

Ravioli de ricotta y espinacas con mantequilla de salvia y piñones tostados

*Incl.*



## Peixos

Pescados

**LLUÇ FRESC A LA BRASA AMB SALSÀ VERDA DE JULIVERT I TÀPERES** *Incl.*  
*Merluza fresca a la brasa con salsa verde de perejil y alcaparras*



**TURBOT AL FORN AMB PATATES, CEBETES I OLI D'HERBES FINES** *Suple.*  
*Rodaballo al horno con patatas, cebollitas y aceite de hierbas finas* *5,00*



**CALAMAR FARCIT DE ROSTIT DE CARN AMB CREMÓS D'ATMETLLA I DE PATATA** *Suple.*  
*Calamar relleno de rustido de carne con cremoso de almendra y patata* *5,00*



**ESCALOPINS DE CORVINA AMB ESCABETX TEBI DE VERDURES DE TEMPORADA** *Incl.*  
*Escalopines de corvina con escabeche templado de verduras de temporada*



## Carns

Carnes

**SUPREMA DE POLLASTRE AMB BOLETS I VERDURES DE TEMPORADA** *Incl.*  
*Suprema de pollo con setas y verduras de temporada*



**MAGRET D'ÀNEC AMB SALSÀ AGREDOLÇA DE TARONJA I PATATES FREGIDES CASOLANES** *Incl.*  
*Magret de pato con salsa agridulce de naranja y patatas fritas caseras*



**GALTA DE VEDELLA AL VI NEGRE AMB CREMÓS DE XIRIVIA, CEBETES GLASEJADES I PATATES FREGIDES CASOLANES** *Incl.*  
*Carrillera de ternera al vino tinto con cremoso de chirivía, cebollitas glaseadas y patatas fritas caseras*



**COSTELLES DE XAI A LA BRASA AMB HERBES DEL PIRINEU I PATATES FREGIDES CASOLANES** *Incl.*  
*Costillas de cordero a la brasa con hierbas del Pirineo y patatas fritas caseras*



**SECRET IBÈRIC A LA BRASA AMB CREMÓS DE CASTANYA, REDUCCIÓ DE VI DOLÇ I PATATES FREGIDES CASOLANES** *Incl.*  
*Secreto ibérico a la brasa con cremoso de castaña, reducción de vino dulce y patatas fritas caseras*



# *Fórmules Roc Blanc*

Fórmulas Roc Blanc

## *Fórmula Entrecot*

Faux filet a la brasa tallat fi amb salsa secreta,  
amanida de nous amb cruixents de pa amb all,  
patates fregides casolanes i aigua de quilòmetre zero inclosa

## *Fórmula Entrecot*

Faux filet de ternera a la brasa cortado fino con salsa secreta,  
ensalada de nueces con crujientes de pan al ajo,  
patatas fritas caseras y agua de kilómetro cero incluida

*Incl. amb postres a escollir*



## *Fórmula Tartiflette*

Tartiflette tradicional  
amb formatge fos i amanida fresca  
Postres a escollir i copa de vi

## *Fórmula Tartiflette*

Tartiflette tradicional  
con queso fundido y ensalada fresca  
Postres a elegir y copa de vino

*Incl.*



## *Fórmula Fondue*

Amanida Roc Blanc,  
fondue suïssa tradicional amb formatges Gruyère  
i Vacherin Fribourgeois, postres a escollir,  
i una copa de vi blanc Verdejo (mínim 2 persones)

## *Fórmula Fondue*

Ensalada Roc Blanc,  
fondue suiza tradicional con quesos Gruyère  
y Vacherin Fribourgeois, postre a elegir  
(peras al vino, sorbete de lima-limón o de limón)  
y una copa de vino blanco Verdejo (mínimo 2 personas)\*

*Incl. amb postres a escollir*



# Postres casolans

Postres caseros

## COULANT DE XOCOLATA PUR AMB GELAT ARTESÀ DE VAINILLA CROCANT

*Incl.*

*Coulant de chocolate puro con helado artesano de vainilla crocanti*



## TIRAMISÚ CREMÓS DE CAFÈ I MASCARPONE

*Incl.*

*Tiramisú cremoso de café y mascarpone*



## PASTÍS TEBI DE POMA AMB GELAT DE CANYELLA

*Incl.*

*Tarta templada de manzana con helado de canela*



## PASTÍS DE FORMATGE AMB COMPOTA DE FRUITS VERMELLS

*Incl.*

*Tarta de queso con compota de frutos rojos*



## CREMA CATALANA CARMEL·LITZADA AL MOMENT

*Incl.*

*Crema catalana caramelizada al momento*



## SOPA FREDA DE PINYA AMB GELAT DE COCO

*Incl.*

*Sopa fría de piña con helado de coco*



## SELECCIÓ DE GELATS ARTESANS

*Incl.*

*Selección de helados artesanos*

