

PARA PICAR - ENTRANTES *Per Picar – Entrants*

Croquetas artesanas (8 unidades) de boletus o jamón ibérico <i>Croquetes artesanes de ceps o pernil ibèric (8 unitats)</i>	16€
Jamón ibérico de bellota con pan de cristal con tomate <i>Pernil ibèric d'aglà amb pa de vidre amb tomàquet</i>	30€
Berenjenas japonesas con ali oli de avellanas y caramelo de soja especiado <i>Albergínies japoneses amb all i oli d'avellanes i caramel de soja especiat</i>	15€
Huevos camperos con boletus, patata rota y virutas de cecina <i>Ous de granja amb ceps, patata trencada i encenalls de cecina</i>	18€
Burrata con tomates de temporada, pesto de nueces y tapenade de trufa <i>Burrata amb tomàquets de temporada, pesto de nous i tapenade de trufa</i>	19€
Ensalada de quinoa, mango, alga wakame y vinagreta Thai de sésamo <i>Amanida de quinoa, mango, goma wakame, dressing Thai de sèsam</i>	16€
Verduras de temporada salteadas con queso y aceite de trufa <i>Verdures de temporada saltejades amb formatge i oli de trufa</i>	18€
Fingers de pollo con agridulce de mango <i>Fingers de pollastre con agredolç de mango</i>	16€
Gyozas de setas con ragôut de pato <i>Gyozas de bolets amb ragout d'ànec</i>	16€
Variados de Sushi to Sashimi: Hosomaki; Uramaki; Nigiri y Sashimi (*) <i>Variat de Sushi to Sashimi: Hosomaki, uramaki, niguiiri y sashimi</i>	
(10 piezas) (10 peces) 22€	
(20 piezas) (20 peces) 39€	
(30 piezas) (30 peces) 58€	(*) Disponible sólo en servicio de cenas
(40 piezas) (40 peces) 68€	(*) Només en servei de sopars

SOPAS *Sopes*

Olla Aranesa tradicional <i>Olla Aranesa casolana</i>	16€
Sopa de cebolla con gratinado de queso y huevo <i>Sopa de ceba amb gratinat de formatge i ou</i>	15€

WOKS y PASTAS *Woks i Pastes*

*Todos los woks se sirven con fideos tailandeses

*Tots els woks porten verdures i fideu tailandès

Wok con pollo y verduritas con salsa teriyaki y avellanas <i>Wok amb pollastre i verduretes amb salsa teriyaki i avellanas</i>	18€
Wok de solomillo de ternera con verduritas y salsa yakisoba <i>Wok de filet de vedella amb verduretes i salsa yakisoba</i>	20€
Wok de langostinos con salsa de cacahuets, setas y coliflor rustida <i>Wok de llagostins amb salsa de cacauets, bolets i bròquil rostit</i>	19€
Canelón de espinacas y ricota con tomate seco <i>Caneló d'espínacs amb ricota y tomàquet sec</i>	18€
Spaguetti con carbonara de setas y trufa <i>Spaguetti amb salsa carbonara de bolets i tòfona</i>	19€
Rigatoni all'Arrabiata <i>Rigatoni all'arrabiata</i>	19€

PIZZAS *Pizzas*

Pizza tradicional Margarita <i>Pizza tradicional Margarita</i>	16€
Pizza de Jamón y mozzarella <i>Pizza de pernil i mozzarella</i>	16€
Pizza 4 quesos con pesto de hierbas <i>Pizza 4 formatges amb pesto d'herbes</i>	18€
Pizza de bacon y champiñones con aceite de Albahaca <i>Pizza de bacon i xampinyons amb oli d'alfabrega</i>	18€

PESCADOS *Peixos*

Lomo de bacalao confitado con cremoso de patata asada y salsa verde de brotes <i>Llom de bacallà confitat amb cremós de patata rostida i salsa verda de brots</i>	25€
Suprema de merluza de palangre con ragôut de setas, coliflor y brotes de espinacas <i>Suprema de lluç de palangre amb ragout de bolets, coliflor y brots d'espínacs</i>	24€
Salmón grillé con compota de tomate y brotes de ajos tiernos (patata) <i>Salmó grillé amb compota de tomàquet i brots tendres (patata)</i>	23€

CARNES *Carns*

Entrecôte con patatas fritas y pimientos del Padrón <i>Entrecôte amb patates fregides i pebrots del Padró</i>	23€
Solomillo de vaca madurada, tubérculos rustidos y jugo de Beaujoais <i>Filet de vaca vella amb patata rostida i salsa Beaujole</i>	32€
Hamburguesa de ternera rubia Gallega (200gr) Con mézclum, mahonesa, tomate, cebolla caramelizada y queso Edam <i>Hamburguesa de vaca madurada (200gr) amb: Mezclum, Tomàquet, ceba caramel·litzada, maionesa i formatge Edam</i>	21€
Pechuga de pollo de corral con gnocchis y setas silvestres <i>Pit de pollastre de payés amb gnocchis y bolets salvatges</i>	19€

LOS DULCES *Els Dolços*

Brownie de chocolate con leche y gianduja de avellanas <i>Brownie de xocolata amb llet i gianduja d'avellanes</i>	8€
Pastel cremoso de queso con ganache de chocolate blanco, cítricos y frutos rojos <i>Pastís cremós de formatge amb ganache de xocolata blanca, cítrics i fruits vermells</i>	8€
Tarta de la Abuela con salsa tibia de chocolate <i>Pastís de l'àvia amb salsa tèbia de xocolata</i>	8€
Helados y sorbetes <i>Gelats i sorbets</i>	8€
Yogures artesanos del valle <i>Iogurts casolans de la Vall d'Àran</i>	6€

Todos los menús muestran precios por persona e incluyen IVA.



Tarifas 2022/23- Se aplicará el IVA vigente en la fecha del servicio. Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por anisakis.

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Nuestros platos pueden contener alérgenos o trazas de alérgenos. Si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, por favor, consulte con nuestro personal de sala.

Tarifes 2022/23- S'aplicarà l'IVA vigent a la data del servei. El nostre establiment compleix el que disposa en el R.D. 1420/2006 en relació amb la prevenció de la parasitosis per anisakis.

REGLAMENT(EU) N° 1169/2011

Els nostres plats poden contenir al·lèrgens o traces d'al·lèrgens. Si desitja informació sobre els ingredients dels nostres plats si us plau, consulteu amb el nostre personal de sala.

STARTERS *Pour commencer – Les Entrées*

Iberian Ham or wild mushrooms croquettes (8 units) <i>Beignets artisanaux de Jambon ibérique ou Ceps (8 Unités)</i>	16€
Iberian ham with tomato bread <i>Jambon ibérique avec pain à la tomate</i>	30€
Japanese eggplant with hazelnut alioli and spiced soy caramel <i>Aubergines japonaises avec aioli aux noisettes et caramel de soja épicé</i>	15€
Farm eggs with mushrooms, potato and jerky beef shavings <i>Œufs fermiers avec cèpes, pommes de terre confites et copeaux de Cecina</i>	18€
Burrata with seasonal tomatoes, walnut pesto and truffle tapenade <i>Burrata avec tomates de saison, pesto aux noix et tapenade aux truffes</i>	19€
Quinoa salad with mango, goma wakame and Thai sesame dressing <i>Salade de quinoa, mangue, gomme de wakame et vinaigrette thaï au sésame</i>	16€
Seasonal vegetables with cheese and truffle oil <i>Légumes de saison sautés au fromage et à l'huile de truffe</i>	18€
Chicken fingers with mango sweet & sour sauce <i>Fingers de poulet et sauce aigredoux à la mangue</i>	16€
Mushroom Gyozas with duck ragout <i>Gyozas de champignons au ragout de canard</i>	16€
Sushi to Sashimi: Hosomaki, uramaki, niguri y sashimi <i>Sushi to Sashimi: Hosomaki, uramaki, niguri y sashimi</i>	
(10 pieces) (10 unités) 22€	
(20 pieces) (20 unités) 39€	
(30 pieces) (30 unités) 58€	(*) Only available for dinner service
(40 pieces) (40 unités) 68€	(*) Seulement au service de dîner

SOUPS *Soupes*

Traditional Aranese pot-au-feu <i>Bouillon traditionnel Aranais</i>	16€
Onion soup with cheese au gratin <i>Soupe d'oignon avec gratin de fromage et œuf</i>	15€

WOKS & PASTA *Woks et pâtes*

*All woks are served with noodles

*Tous les woks sont accompagnés de nouilles thaïlandaises

Chicken wok with teriyaki sauce and hazelnuts <i>Wok de poulet et légumes avec sauce teriyaki et noisettes</i>	18€
Beef tenderloin wok with vegetables and yakisoba sauce <i>Wok de filet d'aloïau avec légumes et sauce yakisoba</i>	20€
Prawns wok with peanut sauce, mushrooms and roasted cauliflower <i>Wok de langoustines avec sauce de cacahuète, champignons et chou-fleur rôti</i>	19€
Spinach cannelloni with dried tomatoes <i>Cannellonis aux épinards et à la ricotta aux tomates séchées</i>	18€
Spaguetti alla carbonara with mushrooms and truffle <i>Spaguetti carbonara aux champignons et truffe</i>	19€
Rigatoni all'rrabbiata <i>Rigatoni all'arrabbiata</i>	19€

PIZZAS *Pizzas*

Pizza margarita <i>Pizza traditionnel Margarita</i>	16€
Mozzarella and ham Pizza <i>Pizza de jambon et mozzarella</i>	16€
4 cheese Pizza with pesto sauce <i>Pizza 4 fromages avec pesto vert</i>	18€
Bacon and mushrooms pizza with basil oil <i>Pizza de lard et champignons avec hile de basilique</i>	18€

FISH *Poissons*

Cod confit with creamy roasted potato and green sprout sauce <i>Filet de cabillaud confit avec pommes de terre rôties crémeuses et sauce aux pousses vertes</i>	25€
Hake supreme with mushroom ragout, cauliflower and spinach sprouts <i>Suprême de colin au ragoût de champignons, chou-fleur et pousses d'épinards</i>	24€
Grilled salmon with tomato compote and young garlic (potatoes) <i>Saumon grillé avec compote de tomates et pousses d'ail (pomme de terre)</i>	23€

MEATS *Viandes*

Entrecote with French fries and green Padrón peppers <i>Entrecôte avec frites et poivrons verts de Padrón frits</i>	23€
Veal tenderloin with roasted potatoes and Beaujolais sauce <i>Filet de vache maturée laqué, légumes-racines rôtis et jus à la Beaujolais</i>	32€
Matured beef burger (200gr) with: Mezclum, Tomatoes, caramelized onions, mayonnaise and Edam cheese <i>Hamburger de vache maturée (200g) avec Mezclum, tomate, oignon caramélisé, mayonnaise et fromage Edam</i>	21€
Free range chicken breast with wild mushrooms gnocchi <i>Poitrine de poulet fermier avec des gnocchis aux champignons sauvages</i>	19€

DESSERTS *Les Desserts*

Chocolate brownie with hazelnut gianduja ice cream <i>Brownie au chocolat au lait avec gianduja aux noisettes</i>	8€
Creamy cheesecake with white chocolate and yuzu ganache <i>Cheesecake crémeux avec ganache au chocolat blanc et aux agrumes et fruits rouges</i>	8€
Grandma's cake with warm chocolate sauce <i>Gâteau de la grand-mère avec une sauce tiède au chocolat</i>	8€
Ice creams and sorbets <i>Glaces et sorbets</i>	8€
Artisan yogurt from the Valley of Aran <i>Yaourts artisanal de la vallée</i>	6€

Todos los menús muestran precios por persona e incluyen IVA.



Tarifas 2022/23- Se aplicará el IVA vigente en la fecha del servicio. Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por anisakis.

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Nuestros platos pueden contener alérgenos o trazas de alérgenos. Si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, por favor, consulte con nuestro personal de sala.

Tarifes 2022/23- S'aplicarà l'IVA vigent a la data del servei. El nostre establiment compleix el que disposa en el R.D. 1420/2006 en relació amb la prevenció de la paratosis per anisakis.

REGLAMENT(EU) N° 1169/2011

Els nostres plats poden contenir al·lèrgens o traces d'al·lèrgens. Si desitja informació sobre els ingredients dels nostres plats si us plau, consulteu amb el nostre personal de sala.