

El Menù

• ENTRADA •

Foie gras semicocido • 28 € 7.1.2.3 [☺]
Con higos y nueces, bizcocho de nueces, pechugas de pato
secas...

Tartar de salmón y camarones • 18 € .4. [☺]
Salmón, aceite de oliva, gamba roja, albahaca..,

Panacotta con tomate • 14 € .1. [☺]
Tomate, vinagreta de albahaca, nata líquida...

Tabla de embutidos artesanales • 16 € .1.
Jamón ibérico, chorizo, roseta y jamón de cerdo negro,
mantequilla, encurtido.....

• DESSERT • [☺]

Postre del día • 9 € [☺]
(Pregúntale al camarero)

Crème brûlée con manzanas caramelizadas • 11 € .7.1 [☺]

Charlotte de chocolate • 11 € .7.1.2 [☺] [☺]

Panna cotta de arándanos • 10 € .1.2 [☺]

Tabla de quesos (Artesanal) • 12 € .1.2.3
(Pan de jengibre, frutos secos, queso de vaca y oveja)

• ALÉRGENOS •

1. LACTOSA 2. GLUTEN 3. FRUTOS SECOS
4. SULFITOS 5. APIO 6. MOLUCOS 7. HUEVOS

Grillades au feu de bois

• A LA CARTE •

Todos nuestros cortes de carne son de origen francés y el pescado se cocina a la parrilla sobre fuego abierto, salado con flor de sal, y se sirve con verduras de temporada o papas caseras cocidas en grasa de pato. 1. 2. 4 ☸

BISTEC DE CERDO CON AJO SILVESTRE.....23.00€

APROX. 200G

CHULETAS DE CORDERO27.00€

Label Rouge del Suroeste, (4 piezas)

CHULETA DE CERDO NEGRO28.00€

DE BIGORRE AOP, APROX. 250G

BROCHETA DE PECHUGA DE PATO29.00€

Origen del Suroeste o francés, aprox. 250g

CHULETÓN DE BUEY.....30.00€

Selección del carnicero, origen de Occitania, aprox. 300g-350g

Filete de Salmón28.00€

Cocinado a la parrilla sobre fuego abierto, salado con sal negra del Himalaya -

. SELECCIONES DEL CHEF .

FILETE DE LUBINA31.00€ .6.

Cocinado a la parrilla sobre fuego abierto, salado con sal negra del Himalaya, aprox. 300/400g

Paloma Real Estofada.....34.00€

Sobre una rebanada de foie gras mi-cuit y pechuga de pato seca (deshuesada, muslos y alas)

CHULETÓN DE TERNERA.....35.00€

Sélection bouchère, Origine Occitania, env 400g-450g (filet et faux filet)

• ALÉRGENOS •

1. LACTOSA
2. GLUTEN
3. FRUTOS SECOS
4. SULFITOS
5. APIO
6. MOLUCOS

Menú infantil

• • HASTA 15 AÑOS • •

ENTRADA

Foie gras mi-cuit • 16 € 7.1.2.3 [☺]
con higos y nueces, pastel de nueces, magret de pato seco

Tabla de charcutería artesanal • 10 € .1

Jamón Ibérico, jamón de cerdo negro... [☺]

Tártaro de salmón y camarones • 12 € .4

Salmón, aceite de oliva, camarón Label Rouge, albahaca...

• PLATO PRINCIPAL •

Araña de cerdo con ajo silvestre • 12 €

Filete de salmón • 13 €

Brocheta de magret de pato • 14 €

Brocheta de ternera • 13 €

Los platos se acompañan con patatas cocinadas en grasa de pato.

• DESSERT • [☺]

Crème brûlée con manzanas caramelizadas • 6 € .7.1. [☺]

Charlotte de chocolate • 6 € .7.1.2 [☺]

Panna cotta de arándanos • 6 € .1.2 [☺]

Copa de helado dos bolas (Helado no casero) • 5 € 7.1.

• ALÉRGENOS •

.1.LACTOSA .2.GLUTEN .3.FRUTOS SECOS
.4.HUEVOS

Menu del hostel

40.00€

ELECCIÓN DE ENTRANTE

- TÁRTARO DE SALMÓN Y CAMARONES .4. ⁴ ⁵ ⁶ ⁷ ⁸
- PANNA COTTA DE TOMATE .1. ⁹
- TABLA DE CHARCUTERÍA ARTESANAL .1.

ELECCIÓN DE PLATO PRINCIPAL

- SALMÓN A LA PARRILLA
- CHULETAS DE CORDERO
- ENTRECOT CON HUESO
- ARAÑA DE CERDO CON AJO SILVESTRE

ELECCIÓN DE POSTRE

- POSTRE DEL DÍA (PREGUNTE AL CAMARERO) ¹⁰
- CRÈME BRÛLÉE CON MANZANAS CARAMELIZADAS .7.1 ¹¹
- CHARLOTTE DE CHOCOLATE .7.1.2 ¹²
- PANNA COTTA DE ARÁNDANOS .1.2 ¹³

• LES ALLERGÈNES •

1. .1.LACTOSA .2.GLUTEN .3.FRUTOS SECOS
2. .4.SULFITOS .5.APIO .6.MOLUSCOS .7.HUEVO