

APÉRITIFS ET SNACKS

APERITIFS AND SNACKS

Les conserves de "vermouth" de La Cala
La Cala tinned aperitifs

Moules - Mussels 14€

Coques - Cockles 18€

Les meilleures olives du monde 8€
The best olives in the world

Parmegiano Reggiano 24 mois 10€
24-month-old Parmegiano Reggiano

Jambon ibérique Joselito, pain de "coca" 29€
et tomate
Joselito Iberian cured ham with coca bread and
bread with tomato

Huîtres "Amélie" 6u 36€
Amélie oysters, 6 u

Calamars à la romaine, feta et roquette 15€
Deep-fried squid rings seasoned with mayonnaise,
feta cheese and rocket

Mini pizza artisanale de "llonganissa" 12€
Rustic mini-pizza with llonganissa sausage

"Fish and chips" 22€

Caviar Petrossian Ossetra Imperial 30g 175€

Caviar Petrossian Alberta Imperial 30g 100€

Sélection de fromages des Pyrénées 18€
Selection of Pyrenean cheeses

Anchois de l'Escala accompagnées de 18€
pain tomate
L'Escala anchovies with bread with tomato

Terrine de foie gras mi-cuit et 21€
sa garniture
Mi-cuit foie gras terrine with garnish

"Llonganissa" Riera Ordeix 15€
Riera Ordeix llonganissa sausage

Filet de saumon fumé Carpier et ses 22€
blinis et beurre
Carpier smoked salmon steak with blinis and butter

Le millefeuilles de patates braves de Nandu 14€
Nandu's millefeuille of spicy potatoes

Plats partagés 10 % en supplément | Shared dishes 10 % additional
4,5 % IGI non compris | 4,5 % IGI not included

UN VOYAGE D'ANDORRE AU MOYEN ORIENT

A TRIP FROM ANDORRA TO MIDDLE EST

Notre salade César 15€
Our Caesar salad

Club Sandwich aux oeufs de caille 14€
Club sandwich with quail's eggs

Salade de jeunes pousses au thon picant et vinaigrette japonaise 19€
Mini-shoot salad with spicy tuna and Japanese vinaigrette

Filet de veau et légumes 32€
Veal fillet with vegetables

Hamburger de veau au goût et pommes de terre (oignons, tomates, bacon, oeuf au plat, chou, cheddar) 21€
Veal hamburger to taste with potatoes (onions, tomato, bacon, fried egg, cabbage, cheddar)

Hamburger de Steak tartare de veau 24€
Steak tartare hamburger

Tartare de thon sur riz japonais 24€
Tuna tartare with Japanese rice

Aubergine frite et Miso rouge 14€
Fried aubergines with red Miso

Bao Bao de chili et crabe marqué 2u 20€
Quick-cooked chilli crab bao bao (2 u)

Brochette de secret et coeurs de laitue grillé 16€
Pork shoulder brochette with grilled lettuce

Carpaccio de veau, copeaux de foie gras et parmesan 23€
Veal carpaccio with shavings of foie gras and Parmesan

EDAMAME 8€

Soja vert à la vapeur et 3 condiments
Steam green Soja verde with 3 condiments

MISOSHIRU 12€

Soupe miso et tofu | Miso and tofu soup

KAKIAGE 18€

Tempura de Saint Jacques, carotte et cougette
Scallop tempura with carrot and courgette

YAKISOBA 19€

Vermicelles et poulet | Chicken yakisoba

SASHIMI 36€

Poissons frais crus selon le marché
Daily raw fishes

SUSHI NIGIRI 21€

Sélection de 6 pièces | Selección de 6 unidades

MAKI

SPICY TUNA thon picant 16€

Spicy tuna

KOY thon, saumon et avocat 17€

Tuna, salmon and avocado

MAYO CRANC crabe royal et avocat 21€

Real Crab and avocado

VEGETAL concombre, asperges 11€

avocat et teriyaki

Teriyaki with cucumber, asparagus and avocado

SAKE CRUNCH saumon, avocat et 18€

sauce Kimchi

Salmon, avocado and Kimchi sauce

URAMAKI thon "soasado" et sésame 19€

Lightly roasted tuna uramaki with sesame

gassbar

Plats partagés 10 % en supplément | Shared dishes 10 % additional
4,5 % IGI non compris | 4,5 % IGI not included

DOUCEURS

SWEETS

glassbar

Salade de fruits et sorbet à la mangue
Ensalada de fruta con sorbete de mango

9€

Lemon Pie

12€

Éclair au fruits de la passion et mangue
Passion fruit and mango éclair

12€

Glace à la vanille maison et toppigs
Homemade vainilla ice cream with toppings

12€

Gaufre à la pomme et toffee
Apple and toffee waffle

14€

Pain avec chocolat, huile et sel
Bread with chocolate, oil and salt

12€

Notre version du Ferrero
Our Ferrero

16€

Truffes au cacao à 70%
70 % cocoa truffles

3€ / u

050
180

4,5 % IGI no inclòs | 4,5% IGI no incluido