



French style cuisine Cuisine au style français

Soup covered with pastry stuffed truffled at the Paul Bocuse style truffée Soupe recouverte de pâte feuilletée à la manière de Paul Bocuse	30,00 €
Duck salad with foie gras, pickled and duck ham Salade de foie gras de canard, confit avec jambon de canard	24,50 €
Stuffed artichokes with prawns and sea urchin with Hollandaise sauce Artichauts farcis aux crevettes et oursins, à la sauce hollandaise	27,00 €
Steak tartar of beef "comme il faut" Steak tartare de boeuf "comme il faut"	30,00 €
Poached egg with smoked salmon and creamed spinach Oeuf poché au saumon fumé et épinards à la crème	23,50 €
Lobster cannelloni and monkfish at the "cardinal" style Cannellonis de homard et lotte à la sauce Cardinal	35,00 € *15,00 €
Charcoal-grilled Norway lobster at the "beurre blanc" style Langoustines grillées au beurre blanc	44,00 € *18,00 €
Sole "duxelle" sauce and turned potatoes Sole "duxelle" sauce et pommes de terre	39,50 € *16,50 €
Charcoal-grilled duck magret "poêlée" with orange and cabbage Magret de canard poêlée à l'orange et au chou grillé	27,50 €
Charcoal-grilled entrecôte with green pepper and "soufflés" potatoes Entrecôte grillée au poivre vert et pommes de terre soufflées	33,00 € *14,00 €

"This is a new concept that we want to share with you in the Arrels restaurant, our language is the catalan that lives together with french. Andorra is a country that coexists harmonized with France and Catalonia, where the gastronomy offers an interesting combination of play between the both cultures and show the way we are."



Catalan cuisine Cuisine catalane

Meatballs soup with toasted bread and egg "perica" Soupe aux boulettes de viande avec pain grillé et oeuf "perica"	19,00 €	
Crunchy ear salad with escarole and red fruits Salade croquante de scarole et fruits rouge	19,50 €	
Artichokes soup with artichokes textures, iberic ham and cod fritters Soupe d'artichauts aux différentes textures d'artichauts, jambon ibérique et beignets de morue	20,00 €	
Egg cooked at low temperature with vegetables, bread crumbs and truffle Oeuf cuit à basse température avec ses légumes, chapelure et truffe	23,50 €	
Steak tartar of tomato with creamy mustard Steak tartare de tomates avec moutarde crémeuse	30,00 €	
Free-range chicken cannelloni with mushrooms cream Cannellonis de poulet fermier à la crème de champignons	24,00 €	
Charcoal-grilled open Norway lobster Langoustine ouverte grillée	44,00 €	*18,00€
Charcoal-grilled sole with dried fruits and purees Sole grillée aux fruits secs et ses purées	39,50 €	*16,50 €
Grilled duck breast with grilled winter cabbage Magret de canard grillé au chou d'hiver grillé	27,50 €	
Charcoal-grilled "entrecôte" with "piquillo" peppers & "a lo pobre" potatoes Steak grillé aux poivrons "piquillo" et pommes de terre "a lo pobre"	33,00 €	*14,00 €

*You have the possibility to add black truffle, please consult us.

Vous avez la possibilité d'ajouter de la truffe noir, pour cela veuillez nous consulter.

"C'est un nouveau concept que nous souhaitons vous proposer au sein du restaurant Arrels où la langue principale catalane vit avec le français. Andorre est un pays qui cohabite avec la France et la Catalogne et où la gastronomie nous offre une combinaison intéressante pour jouer entre les deux cultures et enseigner notre façon d'être."

*Half board supplement

*Supplément demi - pension

If you have any type of food allergy, please ask our waiter for the allergen menu.

Si vous avez des allergies alimentaire, veuillez demander à notre serveur le menu des allergènes.