

# APÉRITIFS ET SNACKS

## APERITIFS AND SNACKS

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

Moules - Mussels 16€

Coques - Cockles 20€

Les meilleures olives du monde 9,50€  
The best olives in the world

Anchois avec stracciatella et praliné  
noisette 21€  
Anchovies with stracciatella and praline hazelnutso

Jambon ibérique "Grande réserve", pain  
de "coca" et tomate 32€  
"Gran reserva" Iberian cured ham with coca bread and  
bread with tomato

Huîtres "Amélie" (6u.) 39€  
Amélie oysters, (6 u.)

Calamars à la romaine, feta et roquette 17€  
Deep-fried squid rings seasoned with mayonnaise,  
feta cheese and rocket

Croquettes (4u.)  
Croquettes (4u.)  
Champignons - mushrooms 12€  
Jambon - ham 14€  
Crevettes - shrimps 19€

Caviar Petrossian Alberta Imperial 30g 125€

Caviar Petrossian Osetra Imperial 30g 195€

Sélection de fromages des Pyrénées 19€  
Selection of Pyrenean cheeses

Ceviche de loup de mer, avocat,  
concombre et pomme acide 19€  
Sea bass ceviche, avocado, cucumber and  
acid apple

Terrine de foie gras mi-cuit avec pain aux  
raisins secs, chutney mangue et beurre 23€  
Mi-cuit foie gras terrine with raisin bread, mango  
chutney and butter

Filet de saumon fumé Carpier et ses  
blinis 24€  
Carpier smoked salmon steak with blinis

Le millefeuille de patatas bravas de Nandu 16€  
Nandu's millefeuille of spicy potatoes

Pizza de burrata, jambon ibérique  
et roquette 21€  
Pizza of burrata, iberian cured ham and  
arugula salad

"Fish and chips" de bar 26€  
Sea bass "fish and chips"

Plats partagés 10 % en supplément | Shared dishes 10 % additional



# UN VOYAGE DE L'ANDORRE A L'ORIENT

## A TRIP FROM ANDORRA TO FAR EAST

Notre salade César Our Caesar salad	18€	<b>YAKISOBA</b> Tranche de porc ibérique   Iberian secret yakisoba	21€
Club Sandwich aux oeufs de caille Club sandwich with quail's eggs	18€	<b>SASHIMI</b> Poissons frais crus selon le marché Daily raw fishes	38€
Carpaccio de courgettes au pesto, parmesan et roquette Carpaccio of zucchini with pesto, parmesian cheese and arugula salad	20€	<b>SUSHI NIGIRI</b> Sélection de 6 pièces   Selection of 6 pieces	25€
Poke de saumon mariné et quinoa Marinated salmon and quinoa poke	22€	<b>MAKI</b> 8 pièces   8 pieces	
Hamburger de veau, et pommes de terre (oignons, tomates, bacon, oeuf au plat, chou, cheddar) Veal hamburger with potatoes (onions, tomato, bacon, fried egg, cabbage, cheddar)	24€	<b>SPICY TUNA</b> thon piquant Spicy tuna	19,50€
Filet de veau avec pommes de terre "pont neuf" Veal fillet with "pont neuf" patate	29€	<b>KOY</b> thon, saumon et avocat Tuna, salmon and avocado	19,50€
Tartare de thon sur riz japonais Tuna tartare with Japanese rice	26€	<b>MAYO CRANC</b> crabe royal et avocat Real Crab and avocado	24€
Crevettes tempura à la sauce tojunabi Shrimp in tempura with tojunabi sauce	19,50€	<b>VEGETAL</b> concombre, asperges avocat et teriyaki Teriyaki with cucumber, asparagus and avocado	14€
Soupe thai amb llagostins i fideus d'arròs Thai soup with prawns and rice noodles	16€	<b>SAKE CRUNCH</b> saumon, avocat et sauce Kimchi Salmon, avocado and Kimchi sauce	23€
<b>EDAMAME</b> Soja vert à la vapeur et ses 3 condiments Steam green Soja verde with 3 condiments	10€	<b>URAMAKI</b> thon mariné et sésame Lightly roasted tuna uramaki with sesame	23€
<b>MISOSHIRU</b> Soupe miso et tofu   Miso and tofu soup	13€	<b>MAKI</b> anguille fumée Smoked eel	21€
		<b>TE-MAKI</b> 1 pièce   1 piece	
		<b>SPICY TUNA</b> thon piquant Spicy tuna	18€
		<b>NEGITORO</b> ciboulette With spring onion	23€
		<b>SALMON &amp; IKURA</b>	19€

Plats partagés 10 % en supplément | Shared dishes 10 % additional

# DOUCEURS

## SWEETS

glassbar

Salade de fruits et sorbet au yuzu

Fruit salad with yuzu sorbet

15€

Gaufre à la pomme et caramel

Apple and toffee waffle

15€

Gâteau du jour

Cake of the day

13€

Pain avec chocolat, huile et sel

Bread with chocolate, oil and salt

14€

Notre cheesecake avec nutella ou fraises

Our cheesecake with nutella or strawberries

19€

Cheesecake japonais avec confiture  
de coing

Japanese cheesecake with quince jam

14€

Glace à la vanille (400gr) maison et ses  
accompagnements

Homemade vanilla (400gr) ice cream with toppings

16€

Truffes au cacao à 70%

Cacao 70 % truffles

4€ / u

0501