

APÉRITIFS ET SNACKS

APERITIFS AND SNACKS

Les conserves de "vermouth"
The cans of vermouth

Moules - Mussels 14€

Coques - Cockles 18€

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

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

Huîtres Gillardeau n°2 6u 29€
Oysters Gillardeau n°2 6u

Calamars à la romaine avec mayonnaise, 15€
feta et roquette

Andaluzs squids with mayonnaise, feta and rocket

Sélection de fromages des Pyrénées 15€
Selection of Pyrenean cheeses

Anchois avec pain de "coca" 15€
avec tomate (6u)

Anchovies with bread with tomato (6u)

Plateau de "llonganissa" Riera Ordeix 13€
"Llonganissa" Riera Ordeix platter

Le millefeuilles de patates braves de Nandu 13€
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 Our Ceasar salad	16€
Club sandwich aux oeufs de caille Club sandwich with quail's eggs	14€
Tataki de bonite avec émulsion de tomate et sauce ponzu Bonito Tataki with tomato emulsion and ponzu sauce	18€
Filet de veau et légumes Veal filet with vegetables	27€
Hamburguer de veau au goût et pommes de terre (oignons, tomates, bacon, oeuf au plat, chou, cheddar) Veal hamburger to taste with potatoes (onions, tomato, bacon, fried egg, cabbage, cheddar)	18€
Cannelloni de poulet Chicken cannelloni	19€
Tartare de thon sur riz japonais Tuna tartare with japanese rice	22€
Salade de jeunes pousses avec thon piquant Salad of mini sprouts with spicy tuna	19€
Crevettes roses frites et croustillantes Fried and crunchy red shrimps	25€
Ceviche de maigre commun avec avocat, pomme et concombre Meagre ceviche with avocado, apple and cucumber	19,50€
Glassbar 1.850 "Fish and chips"	23€

EDAMAMES SALTEADOS Soja verte sautée à la vapeur et 3 condiments Steam green Soja sautéed with 3 condiments	8€
MISOSHIRU Soupe miso et tofu Miso and tofu soup	12€
TEMPURA Tempura de Saint-Jacques aux petits légumes Scallop tempura with tiny vegetables	18€
YAKISOBA Vermicelles avec tranche ibérique ou Saint-Jacques, chou, carotte et oignons Noodles with Iberian pork slice or scallop, cabbage, carrot and onions	19€
SASHIMI MORIAWASE Poissons frais crus selon le marché Daily raw fishes	34€
SUSHI NIGIRI Sélection de 6 pièces Selection of 6 units	22€
MAKI SPICY TUNA thon picant Spicy tuna	18€
KOY thon, saumon et avocat Tuna, salmon and avocado	18€
MAYO-CRANC crabe royal et avocat Royal Crab and avocado	21€
VEGETAL concombre, asperges et avocat Cucumber, asparagus and avocado	12€
SAKE CRUNCH saumon, avocat et sauce Kimchi Salmon, avocado and Kimchi sauce	18€
URAMAKI thon "soasado" et sésame Lightly roasted tuna uramaki with sesame	18€

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

DOUCEURS

SWEETS

glassbar

0501

Lemon pie avec sorbet de citron 10€
Lemon pie with lemon sorbet

Salade de fruits et sorbet à la mange 10€
Fruit salad with mango sorbet

Citron vert tonic 9€
Tonic lime

Coupe de crème catalane avec tofe et caramel au citron 9€
Catalan cream cup with tofe and lemon candy

Tarte du jour 10€
Cake of the day

Notre Ferrero au chocolat ou cheesecake 14€
Our chocolate Ferrero or cheesecake

Crème glacée à la vanille faite au moment avec toppings 16€
Vanilla ice cream made at the time with toppings