

## Apéritifs et snacks Appetizers and snacks

### L'apéritif "Espinaler"

"Espinaler" appetizer

<b>Moules</b>   Mussels	<b>14€</b>
<b>Coques</b>   Cockles	<b>18€</b>
<b>Palourdes</b>   Clams	<b>26€</b>

### Les meilleures olives du monde 8€

The best olives in the world

### Jambon ibérique 5J et sa "coca" de pain tomate 29€

Iberian ham 5J & "coca" bread and tomato

### Huîtres *Gillardeau* n°2 (6 unités) 29€

Oysters *Gillardeau* n°2 (6 units)

### Calmars frits à la romaine avec mayonnaise, feta et roquette 15€

Andaluza squids with mayonnaise, feta and rocket

### Sélection de fromages des Pyrénées 15€

Assorted Pyrenean cheeses

### Anchois Espinaler (6 unités) 16€

Anchovies Espinaler (6 units)

### Assiette de saucisse de Riera Ordeix 13€

Sausage *Riera Ordeix* table

### Fish and chips 22€

Fish and chips

### Le millefeuilles de *patatas bravas* de Nandu 13€

The millefeuilles of *patatas bravas* strudel by Nandu

## Un voyage d'Andorre à l'Extrême-Orient

### A trip from Andorra to the Far East

<b>Notre salade Cèsar</b>	16€	<b>EDAMAME</b>	8€
Our Caesar salad		<b>Soja vert bouilli avec trois condiments</b>	
<b>Club sandwich avec oeufs de caille</b>	14€	Green soya boiled with three condiments	
Club sandwich with quail's eggs		<b>MISOSHIRU</b>	12€
<b>Salmorejo avec jambon croustillant et mini-oeufs de caille</b>	15€	<b>Soupe miso avec tofu</b>	
Salmorejo with crispy ham and mini quail eggs		Miso soup with tofu	
<b>Entrecôte de veau aux légumes</b>	32€	<b>KAKIAGE</b>	18€
Veal tenderloin with vegetables		<b>Tempura de coquilles St-Jacques, oignon, carotte, courgette et shiitake</b>	
<b>Burger de veau et pommes de terre (oignon, tomate, bacon, oeuf au plat, chou, cheddar)</b>	18€	Scallops tempura, onion, carrot, zucchini and shiitake	
Veal burger with potatoes (onion, tomato, bacon, fried egg, cabbage, cheddar)		<b>YAKISOBA</b>	19€
<b>Cannelloni de poulet</b>	19€	<b>Nouilles avec filet de porc ibérique ou coquilles St-Jacques, chou, carottes et oignons</b>	
Chicken cannelloni		Noodles with iberian pork fillet or scallops, cabbage, carrot, and onion	
<b>Tartare de thon et riz japonais</b>	22€	<b>SASHIMI</b>	34€
Tuna tartare with japanese rice		<b>Assortiment de poissons crus selon le marché</b>	
<b>Salade d'algues avec tofu et vinaigrette japonaise</b>	14€	Variety of daily raw fishes	
Seaweed salad with tofu and Japanese vinaigrette		<b>SUSHI NIGIRI</b>	22€
<b>Aubergines frites avec miso rouge style Shunka</b>	14€	<b>Sélection de six pièces</b>	
Fried eggplant with red miso Shunka style		Selection of six pieces	
<b>Usuzukuri de poisson frais du jour ume et dashi</b>	14€	<b>MAKI</b>	
Usuzukuri, fresh fish with ume and dashi		<b>SPICY TUNA thon épicé   Spicy tuna</b>	16€
		<b>KOY thon, saumon et avocat</b>	17€
		Tuna, salmon and avocado	
		<b>MAYO-CRANC crabe royal et avocat</b>	20€
		Real crab and avocado	
		<b>VEGETAL</b>	12€
		<b>Concombre, asperge et avocat</b>	
		Cucumber, asparagus and avocado	
		<b>SAKE CRUNCH</b>	18€
		<b>Saumon, avocat, salsa kimchi</b>	
		Salmon, avocado, kimchi sauce	