

RESTAURANT  
**coure**  
ANDORRA

## Carta Restaurant

Carta Restaurante | Menu Restaurant | Restaurant Menu

**Si teniu alguna observació referent a al·lèrgies,  
si us plau notifiqueu-les abans d'ordenar la comanda.**

Si usted tiene alguna observación referente a alergias,  
por favor notifíquelas antes de ordenar la comanda.

Si vous avez des observations concernant les allergies,  
informez-les avant de commander.

If you have any observations regarding allergies,  
please notify them before ordering.

# Entrants

Entrantes | Entrées | Starters

## Albergínia a la parmigiana | 12€



Berenjena en la parmigiana · Aubergine en parmigiana · Eggplant in parmigiana

## Amanida de tomàquet cherry, mango, avocat i xili jalapeño | 15€



Ensalada de tomate cherry, mango, aguacate y chile · Salade de tomates cerises, mangue, avocat et chili · Cherry tomato salad, mango, avocado and chili

## Salmó ecològic marinat fet a casa, *crème fraîche*, petita amanida d'avocat |

16€



Salmón ecológico marinado hecho en casa, *crème fraîche*, pequeña ensalada de aguacate · Saumon bio mariné maison, *crème fraîche*, petite salade d'avocat · Homemade marinated organic salmon, *crème fraîche*, small avocado salad

## Sopa de ceba, ou cuit a baixa temperatura, ravioli de formatge Comté | 16€



Sopa de cebolla, huevo cocido a baja temperatura y ravioli de queso Comté · Soupe à l'oignon, œuf dur basse température et ravioli de fromage Comté · Onion soup, low-temperature boiled egg and Comté cheese ravioli

## Amanida de fonoll, burrata i alfàbrega | 14€



Ensalada de hinojo, burrata y albahaca · Salade de fenouil, burrata et basilic · Fennel salad, burrata and basil

## Flor de carxofes, tartar de tonyina, salsa de rovell d'ou marinat amb soja | 22€



Flor de alcachofa, tartar de atún y salsa de yema de huevo marinado con soja · Fleur d'artichaut, tartare de thon et sauce aux jaunes d'œufs marinés au soja · Artichoke flower with tuna tartare and soy-marinated egg yolk sauce

## Canelons de 3 carns, lleugerament gratinats amb formatge Comté | 16€



Canelones de tres carnes, ligeramente gratinados con queso Comté · Cannelloni au trois viandes, légèrement gratinés au fromage Comté · Cannelloni with three-meats, topped with a lightly melted Comté cheese

## Ensalada Waldorf amb foie marinat i anguila fumada | 18€

Ensalada Waldorf con foie marinado y anguila ahumada · Salade Waldorf au foie gras mariné et anguille fumée · Waldorf salad with marinated foie gras and smoked eel

# Plats Principals

Platos Principales | Plats Principaux | Main Courses

## **Boeuf Bourguignon | 22€**

*Boeuf Bourguignon · Boeuf Bourguignon · Boeuf Bourguignon*



## **Llom baix a la brasa amb pebrots del piquillo confitats i patates fregides casolanes | 40€**

Lomo bajo a la brasa, con pimientos del piquillo confitados y patatas fritas caseras ·  
Longe de boeuf grillée, avec poivrons du piquillo confits et frites faites maison ·  
Beef loin with candied piquillo peppers and homemade French fries.



## **Espatlla de xai a baixa temperatura , céleri i kumquat | 25€**

Paletilla de cordero a baja temperatura, céleri y kumquat ·  
Épaule d'agneau à basse température, céleri et kumquat ·  
Slow-cooked lamb shoulder, celery and kumquat at a low temperature



## **Tàrtar de vaca vella amb mantega d'herbes , curri i bottarga | 24€**



Tartar de vaca vieja con mantequilla de hierbas, curri y bottarga ·  
Tartare de bovin âgé au beurre d'herbes, curry et bottarga ·  
Old beef tartare with herb butter, curry and bottarga

## **Filet Wellington amb salsa Oporto | 27€**

Filete Wellington con salsa Oporto · Filet Wellington à la sauce au Porto  
Beef Wellington with Port wine sauce



## **Arròs a la cassola de sípia amb botifarra del Perol | 19€**

Arroz a la cazuela con sepia y butifarra *del Perol* · Riz en cocotte avec des seiches et saucisson *del Perol* · Rice casserole with cuttlefish and *Perol* sausage



## **Linguinis a l'ou, amb pecorino trufat | 22€**

*Linguinis* al huevo, con pecorino trufado · Linguini à l'œuf, au pecorino truffé  
Linguine with egg and truffled pecorino cheese



## **Peix de llotja a la brasa, endívies i salsa holandesa amb mostassa | 26€**

Pescado de lonja a la brasa, endivias y salsa holandesa con mostaza ·  
Poisson frais grillé, endives et sauce hollandaise à la moutarde ·  
Grilled fresh fish, endives, and hollandaise sauce with mustard



# Postres

Postres | Desserts | Desserts

## Milfulls de crema de vainilla i nata amb maduixes i gelat de vainilla | 10€



Milhojas de crema de vainilla y nata con fresas y helado de vainilla.  
Millefeuille de crème à la vanille et crème chantilly avec des fraises, et glace à la vanille.  
Vanilla cream and whipped cream millefeuille with strawberries and vanilla ice cream

## Mousse de iogurt i gingebre amb textures de carabassa | 10€



Mousse de yogur y jengibre con texturas de calabaza.  
Mousse de yaourt et gingembre aux textures de citrouille.  
Yogurt and ginger mousse with pumpkin textures

## Pastís esponjós de xocolata, avellana i taronja | 10€



Tarta esponjosa de chocolate, avellana y naranja.  
Génoise au chocolat, noisette et orange.  
Chocolate, hazelnut, and orange flavored sponge cake.

## Torradeta de Santa Teresa amb gelat de caramel | 10€



Torrija con helado de caramelo.  
Pain perdu avec glace au caramel.  
French toast with caramel ice cream