

## Llegenda Al·lèrgens



### **Cereals que continguin gluten**

Cereales que contengan gluten



### **Fruits de clofolla**

Frutos de cáscara



### **Crustacis i productes a base de crustacis**

Crustáceos y productos a base de crustáceos



### **Api i productes derivats**

Apio y productos derivados



### **Ous i productes a base d'ou**

Huevos y productos a base de huevo



### **Mostassa i productes derivats**

Mostaza y sus productos derivados



### **Peix i productes de la pesca**

Pescado y productos de la pesca



### **Tramussos i productes a base de tramussos**

Altramuces y productos a base de altramuces



### **Cacauets i productes a base de cacauets**

Cacahuets y productos a base de cacahuets



### **Diòxid de sofre i sulfits**

Dióxido de azufre y sulfitos



### **Soja i productes a base de soja**

Soja y productos a base de soja



### **Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam**

Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo



### **Llet i els seus derivats**

Leche y sus derivados



### **Mol·luscos i productes a base de mol·luscos**

Moluscos y productos a base de moluscos

**S'IL VOUS PLAÎT COMMUNIQUEZ TOUTES  
VOTRES ALLERGIES OU INTOLÉRENCES  
ALIMENTAIRES AU PERSONNEL, MERCI**

**PLEASE, COMMUNICATE ALL YOUR FOOD  
ALLERGIES TO THE STAFF, THANK YOU**

**LA CHEF VOUS  
RECOMMANDE DÉGUSTER  
NOS EXQUIS ESCARGOTS  
“A LA LLAUNA”**

**THE CHEF RECOMMENDS YOU TO  
TRY OUR EXQUISIT SNAILS “A LA  
LLAUNA”**

**18,50€**



# À GRIGNOTER

## STARTERS

PORTION -  
1/2 PORTION

### FOIE GRAS MI- CUIT AU OPORTO BLANC AVEC DU PAIN GRILLÉ ET CONFITURE AUX FIGUES

FOIE-GRAS MI-CUIT WITH TOASTS AND FIGS JAM

28,50 - 19,50



### JAMBON D.O TERUEL

D.O. TERUEL HAM

17,50 - 12,50

### CROQUETTES MAISON DE VIANDE

HOMEMADE MEAT "CROQUETTES"

3,75 UNIT



### "MIGAS A LA PASTORA" AVEC OUEFS FRITS ET DU RAISIN

"MIGAS A LA PASTORA" WITH FRIED EGG AND GRAPES

15,50 - 10,50



### FROMAGE "MANCHEGO" VILLA DIEGO

"MANCHEGO" CURED CHEESE VILLA DIEGO

16,50 - 11,50



### PETITS CUBES DE SAUCISSE, CHORIZO OU BOUDIN NOIR

GRILLED MINI SAUSAGE: PORK, CHORIZO OR BLOOD SAUSAGE

3,75 UNITAT



### PAIN À LA TOMATE

"PAN CON TOMATE" BREAD WITH TOMATE

3,25 UNITAT



### PAIN SENSE GLUTEN

FREE GLUTEN BREAD

2,75

# FROID ET CHAUD

## COLD AND HOT DISHES

### SOUPE MAISON AVEC DES PATES ET POIS CHICHES

HOMEMADE SOUP WITH PASTA AND CHICKPEAS

9,50



### SOUPE AUX LÉGUMES DE SAISON AU PARMESAN

VEGETABLES SOUP WITH PARMESAN CHEESE

9,50



### CANNELLONIS À LA VIANDE GRATINÉS

GRATINED MEAT CANNELLONI

14,50



### OEUFs FRITS AVEC CHORIZO ET BOUDIN NOIR

FRIED EGGS WITH CHORIZO AND BLOOD SAUSAGE

14,50



### SALADE DE L'HORT DE CASA

"L' HORT DE CASA" SALAD

10,75



### SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE GRATINÉ

GRATINED GOAT CHEESE SALAD

14,50



### SALADE AU CONFIT DE CANARD AVEC FRUITS SECS ET VINAIGRE BALSAMIQUE DE PEDRO XIMENEZ

DUCK CONFIT SALAD WITH NUTS

15,50



# LE GRILL

## THE GRILL

### ASPÈRGES VERTES AVEC DU BACON

GREEN ASPARAGUS WITH BACON

14,50

### GRILLADE DE LÉGUMES

GRILLED VEGETABLES

15,50

### DORADE GRILLÉ 300-400GR

GRILLED GILT-HEAD BREAM "DORADA" 300-400GR

17,50



### "CHURRASCO" DE VEAU AVEC SAUCE CHIMICHURRI

"CHURRASCO" VEAL STEAK WITH CHIMICHURRI SAUCE

21,50



### QUART DE POULET FERMIER À LA BRAISE

GRILLED ¼ OF FARM CHICKEN

17,50



### PIEDS DE PORC À LA BRAISE

GRILLED PIG'S TROTTERS

17,50



### GRILLADE DE VIANDE

GRILLED MEAT

21,50



### SAUCISSE À LA BRAISE AVEC DES HARICOTS BLANCS

PORK SAUSAGE WITH WHITE BEANS

21,50



### CÔTELETTES ET CUISSE D'AGNEAU D'ARAGON

LAMB CHOPS

25,50

### CÔTE DE BOEUF 1 KG SANS OS

BONELESS BEEF STEAK 1 KG

75,00

# LE GRILL THE GRILL

## ENTRECÔTE DE BOEUF 500GR

BEEF STEAK 500GR 38,50

## FILET DE BŒUF AU FOIE-GRAS GRATINÉ

BEEF TENDER LOIN WITH FOIE-GRAS 39,50



## MAGRET DE CANARD

DUCK BREAST 25,50

## SAUCES : ROQUEFORT / POIVRE VERT / ALIOLI / CHIMICHURRI

SAUCES: ROQUEFORT / GREEN PEPPER / ALIOLI / CHIMICHURRI 4,00



---

## NOS POTS-AU FEU ET NOS RÔTIS OUR POTS AND STEWS

## ÉPAULE D'AGNEAU D'ARAGON RÔTIE AVEC DES POMMES DE TERRE

“A LO POBRE”

ROASTED LAMB SHOULDER FROM ARAGON WITH POTATOES 26,50



## LONGE DE MORUE “A LA MARINERA”

COD LOIN WITH MARINARA SAUCE 24,50



# DESSERTS

## DESSERT

### GLACE À LA VANILLE AVEC DU CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY ET DES AMANDES CARAMELISÉES

VANILLA ICE CREAM WITH HOT CHOCOLATE AND CARAMELIZED ALMONDS

7,75



### PROFITEROLE À LA CRÈME CHANTILLY AVEC DU CHOCOLAT CHAUD ET DES AMANDES CARAMELISÉES

PROFITEROL WITH HOT CHOCOLATE AND CARAMELIZED ALMONDS

8,50



### PAIN PERDU AVEC GLACE À LA VANILLE

“TORRIJA” FRENCH TOAST WITH VANILLA ICE CREAM

7,75



### FLAN AUX OEUFS MAISON AVEC CHANTILLY

HOMEMADE EGG FLAM AND WHIPPED CREAM

7,50



### SORBET CITRON AVEC ARMAGNAC

LEMON SORBET WITH ARMAGNAC

8,50



### TARTE TATIN AVEC GLACE À LA VANILLE, CRÈME ANGLAISE ET Caramel

TATIN APPLE TART WITH VANILLA ICE CREAM, CUSTARD AND Caramel

8,50



### CHEESECAKE

7,50

