

Llegenda Al·lèrgens



Cereals que continguin gluten
Cereales que contengan gluten



Crustacis i productes a base de crustacis
Crustáceos y productos a base de crustáceos



Ous i productes a base d'ou
Huevos y productos a base de huevo



Peix i productes de la pesca
Pescado y productos de la pesca



Cacauets i productes a base de cacauets
Cacahuets y productos a base de cacahuets



Soja i productes a base de soja
Soja y productos a base de soja



Llet i els seus derivats
Leche y sus derivados



Fruits de clofolla
Frutos de cáscara



Api i productes derivats
Apio y productos derivados



Mostassa i productes derivats
Mostaza y sus productos derivados



Tramussos i productes a base de tramussos
Altramuces y productos a base de altramuces



Diòxid de sofre i sulfits
Dióxido de azufre y sulfitos



Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo



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” MIETTES DU PAIN AVEC OUEFS FRITS ET DU RAISIN

“MIGAS A LA PASTORA” FRIED BREADCRUMBS 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



CANNELONIS À LA VIANDE GRATINÉS

GRATINED MEAT CANNELONI

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 CAMEL

TATIN APPLE TART WITH VANILLA ICE CREAM, CUSTARD AND CAMEL

8,50



CHEESECAKE

7,50

