



Entrantes fríos - Entrants freds

Charcutería francesa artesanal <i>Xarcuteria francesa casolana</i>	10,00€
Carpaccio de Gambas <i>Carpaccio de gambes</i>	15,00€
Foie gras mi cuit francès de la casa <i>Foie gras mi cuit francès casolà</i>	15,00€
Ensalada "Tierra de Trufa" <i>Amanida "Tierra de Trufa"</i>	14,00€

Entrantes calientes - Entrants calents

Alcachofas confitadas con crema de foie gras sobre frutos secos <i>Carxofes confitades amb crema de foie gras sobre fruits secs</i>	13,50€
Hueso a la francesa <i>Os francès</i>	9,00€
Sopa de cebolla de la casa <i>Sopa de ceba casolans</i>	8,00€
Quiche lorraine <i>Quiche lorraine</i>	7,00€

PRECIOS IVA INCLUIDO/PREUS IVA INCLÒS



Primeros - Primers

Espaguetis con crema de trufa <i>Espaguetis amb crema de tòfona</i>	20,00€
Canelón casero relleno de foie, champiñones y trufa negra <i>Caneló casolà farcit de foie, xampinyons i tòfona negra</i>	20,00€
Huevos (fritos, estrellados, poché) con trufa y patatas fritas caseras <i>Ous (ferrats, remenat, escaldat) amb patates fregides i tòfona</i>	16,00€
Risotto de setas y trufa <i>Risotto de bolets i tòfona</i>	22,00€

Segundos - Segons

Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo (preparación en sala) con Patatas fritas caseras <i>Steak tàrtar de filet tallat a ganivet (preparació al menjador) amb patates fregides</i>	23,00€
“Daube de joue” de buey con pasta <i>“Daube de joue” de bou amb pasta</i>	20,00€**
Ternera blanca lechal de Limousin “label rouge” (2 personas) <i>Vedella blanca de llet de Limousin “label rouge” (2 persones)</i>	58,00€/Kg.**
Chuletón de buey biológico de la Val du Perigord (2 personas) <i>Mitjana de bou biològic de la Val du Perigord (2 persones)</i>	55,00€/Kg.**
Entraña de buey con chalotas confitadas y patatas fritas caseras <i>Entraña bou amb escalunyes confitades i patates fregides</i>	23,00€
Andouillette de Troyes A.A.A.A.A., con patatas salteadas y tocino (“Asociación Amistosa Aficionados Autentica Andouillette”) <i>Andouillette de Troyes A.A.A.A.A. amb saltejats de patates i cansalada (“Associació Amistosa Aficionats Autèntic Andouillette”)</i>	23,00€
Blanquette de ternera blanca de lechal con arroz pilaff <i>Blanquette de vedella blanca de llet amb arròs pilaff</i>	21,00€



Segundos - Segons

Blanquette de ternera blanca de lechal con arroz pilaff <i>Blanquette de vedella blanca de llet amb arròs pilaff</i>	21,00€
Foie de ternera blanca lechal con ceps y patatas fritas caseras <i>Foie de vedella blanca de llet amb ceps i patates fregides</i>	25,00€
Magret de pato (del suroeste de Francia –GERS-) con judías verdes y patatas fritas caseras <i>Magret d'ànec (del sud-oest de França - GERS -) amb mongetes verdes i patates fregides</i>	22,00€

****Todos estos productos tienen certificación de calidad, origen y trazabilidad, a disposición del cliente.**

**** Tots aquests productes tenen certificació de qualitat, origen i traçabilitat, a disposició del client.**

Pescados - Peix

El verdadero "aioli" de bacalao <i>La veritable "aioli" de bacallà</i>	22,00€
Graten de salmón <i>Gratinat de salmó</i>	20,00€
Lasaña de espinacas con frutos del mar <i>Lassanya d'espínacs i marisc</i>	20,00€

PRECIOS IVA INCLUIDO/PREUS IVA INCLÒS



Carro de quesos - Carret de formatges

Selección de 4 variedades <i>Sel·lecció de 4 varietats</i>	15,00€
---------------------------------------------------------------	--------

Postres – Postres

Realizados por nuestro Chef pastelero

Eclair de chocolate <i>Eclair de xocolata</i>	7,00€
Arroz con leche con toffeé de trufa <i>Arròs amb llet amb toffee de tòfona</i>	7,00€
Tarta casera del día <i>Pastís casolà del dia</i>	7,00€
Milhojas de vainilla <i>Milfulls de vainilla</i>	7,00€
Baba ron <i>Baba ron</i>	8,00€
Mousse de chocolate <i>Mousse de xocolata</i>	7,00€
Surtido de repostería (para compartir) <i>Assortiment de pastissos (per compartir)</i>	10,00€
Tierra de Trufa <i>Terra de Tòfona</i>	7,00€

PRECIOS IVA INCLUIDO/PREUS IVA INCLÒS



Tapas - Tapes

Bikini de trufa negra <i>Sandvitx de tòfona negra</i>	8,00€
Tostada de trufa negra <i>Torrada de tòfona negra</i>	8,00€
Croquetas de trufa <i>Croquetes de tòfona</i>	8,00€
Delicatessen de trufa <i>Delicatessen de tòfona</i>	8,00€
Patatas bravas a nuestro estilo <i>Les nostres patates braves</i>	8,00€
Charcuteria francesa <i>Xarcuteria francesa</i>	8,00€

Trufa blanca de Alba.- En temporada puede acompañar a los platos de la carta, con un suplemento por gramo añadido, según precio de mercado.

PRECIOS IVA INCLUIDO/PREUS IVA INCLÒS