

Appetizers / À grignoter:

Iberian ham with tomato bread 22.50€
Jambon ibérique accompagné de pain á la tomate.

Grilled vegetables with god cheese. 14.50€
Légumes grilles avec fromage de chèvre.

Wild mushrooms croquettes. 12.50€
Croquettes de champignons.

Iberian croquettes. 12.00€
Croquettes d'ibérique.

Starters / Entrées

Chicken and vegetables soup 8.00€
Soupe de poulet et légumes

Aranese Stew 12,50€
Marmite d'Arán

Duck salad with mustard dressing. 13.00€
Salade au canard avec vinaigrette à la moutarde.

Cod fish Carpaccio with sweet tomato and Arbequina. 13.50€
Carpaccio de morue avec tomate douce et Arbequina.

Broken eggs with potatoes and fresh foie. 18.00€
Œufs cases avec pommes de terre et foie frais.

Our spoon dish selection. 10.00€
Notre plat de cuillère.

Pastas / Pâtes

Mushrooms ravioli with foie sauce . 14.40€
Ravioli de champignons à la sauce de foie.

Penne rigati with pesto of tomatoes, fresh basil and bacon 12,50
Penne rigati avec pesto aux tomates, basilic frais et petits morceaux de bacon

Main courses / Plats principaux

Grilled Beef sirloin (700-850grs.) (2 pax) Entrecote de boeuf grille (700 – 750gr) (2 pax)	36.00€
Salted veal sirloin with funghi sauce. Aloyau de veau sauté avec funghi sauce.	21.50€
Grilled hake with vegetables. Colin de veau grillé avec des légumes.	19,40€
Chicken paillard stuffed with mushrooms duxelle, and soya sauce. Blanc de poulet farci de duxelle aux champignons avec sauce de soya.	14,00€
Veal hamburger with frits. Hamburger de veau avec des frites.	14.00€
Check veal with ñoquis. Joue de veau avec des ñoquis.	17.00€

Desserts / Desserts

Artisan sheep yogurt. Yaourt artisan de brebis.	5.00€
Cheese cake of the grandmother. Tarte de fromage de la grand-mère.	6.50€
Tatin cake with cream. Tarte tatin avec crème.	7.00€
Ice creams and sorbets Glaces et sorbets	6,00€

7% Tax Included
7% Tva comprises