

# DIAMÓ

cafetería **restaurante** bodega

## LE MENU

*FRANÇAIS*



VOUS POUVEZ CONSULTER POUR  
UNE ALLERGIE OU UNE INTOLÉRANCE

TAXES INCLUSES • PRIX EN €

## POUR COMMENCER

POUR PARTAGER OU INDIVIDUELLEMENT

BOUEUF SÉCHÉ 14.80

*PAIN CRISTAL, HUILE D'OLIVE ET TOMATE*

PROIE DE PORC IBÉRIQUE 14.80

*PAIN CRISTAL, HUILE D'OLIVE ET TOMATE*

JAMBON IBÉRIQUE 14.80

*PAIN CRISTAL, HUILE D'OLIVE ET TOMATE*

ASSORTIMENT DE FROMAGES ARTISANAUX

DES PYRÉNÉES 14.80

*PAIN CRISTAL, HUILE D'OLIVE ET TOMATE*

"ESCALIVADA" LÉGUMES RÔTIS 14.20

*SARDINE FUMÉE ET PAIN CRISTAL*

BLOC DE FOIE 15.60

*CROQUANT DE POMME ET PAIN CRISTAL*

CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE 14.00

*8 UNITÉS*

VENTRÈCHE DE THON BLANC GERMON 14.70

*POIVRONS CONFITS ET MODÈNE BALSAMIQUE*

## LES PRODUITS DE LA TERRE

TRADITION ET SAISON

TOMATE ROSE ET THON ROUGE BALFEGÓ 14.90

*OIGNON MARINÉ ET CAVIAROLI*

SALADE DE PERDRIX À L'ESCABÈCHE 13.40

*LAITUE, PERDRIX À L'ESCABÈCHE ET GLACE AU TOMATE*

HARICOTS VERTS 10.60

*QUINOA ET JOUE IBÉRIQUE*

SALADE DE FROMAGE ARTISAN SARAVILLO 10.40

*LECHUGA, VIRUTAS DE QUESO DE OVEJA Y VACA Y CONFITURA DE MANZANA*

# LES CLASSIQUES

PRODUIT ET NATURE

CÉPES RÔTIS 13.40

*JAUNE D'OEUF ET FROMAGE*

POULPE GRILLÉE 21.40

*PARMENTIER DE POMMES DE TERRE ET HUILE DE PAPRIKA*

CANNELLONI AUX CHAMPIGNONS 11.90

*BÉCHAMEL ET FROMAGE GRATINÉ*

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 10.80

*COPEAUX DE FROMAGE*

OEUFS CASSÉS ET FOIE 11.70

*OEUFS, COPEAUX DE FOIE, OIGNON CARAMÉLISÉ ET FRITES*

OEUFS CASSÉS ET JAMBON IBÉRIQUE 11.20

*OEUFS, JAMBON IBÉRIQUE ET FRITES*

"RECAU" POTAGE DE LA MAISON 8.90

*TYPIQUE DE LA VALLÉE DE BENASQUE*

STEAK TARTAR 22.60

*FILET DE BOEUF, MOUTARDE ET JAUNE D'OEUF*

# LES INNOVATEURS

PLUS ACTUEL

FILET DE THON ROUGE MARINÉ DE BALFEGÓ 18.90

*CRÈME DE PÊCHE ET GLACE AU CITRON VERT*

COQUILLES SAINT-JACQUES 18.90

*CRÈME DE POTIRON ET POINTES D'ASPERGES*

FOIE RÔTI 19.40

*AVEC CEPS, PÊCHE ET MIEL*

MOELLE DE BOEUF RÔTI 18.70

*COQUILLES SAINT-JACQUES, SARDINES FUMÉES ET POMMES DE TERRE AU FOUR*

# LES VIANDES

GRILLÉES ET RÔTIÉS

L'ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE 21.40

À BASSE TEMPÉRATURE ET ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE

MAGRET DE CANARD 19.80

PARMENTIER DE POMMES DE TERRE ET POIVRONS GRILLÉS

FILET DE BOEUF 23.40

CRÈME DE FOIE ET COMPOTE DE POMMES

L'ÉPAULE DE PORCELET RÔTIE 25.80

À BASSE TEMPÉRATURE ET ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE

PROIE DE PORC IBÉRIQUE RÔTIE 21.70

À BASSE TEMPÉRATURE ET ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE ET VIN PX

ENTRECÔTE DE VEAU ECO DES PYRENEES 22.50

VEAU "CAL TOMÁS"

ENTRECÔTE DE BOEUF 21.30

30 JOURS DE MATURATION. FRITES ET POIVRONS GRILLÉS

CÔTELETTES ET FILET D'AGNEAU 15.30

FRITES ET POIVRONS GRILLÉS

SAUCISSE DE LA MAISON MELSA DE GRAUS 9.80

FRITES ET POIVRONS GRILLÉS

# LES POISSONS

DE LA MER À LA MONTAGNE

BASSE "AQUANARIA" 22.40

PARMENTIER DE POMMES DE TERRE ET CRÈME DE PÊCHE

MORUE "ALEJANDRA" 19.80

POMMES DE TERRE ET CRÈME DE POMME

TURBOT 19.60

POIVRONS GRILLÉS

# DEGUSTA DIAMÓ

POUR PARTAGER AVEC DEUX PERSONNES

## LA TRADICIÓN · 69

BLOC DE FOIE

*CROQUANT DE POMME ET PAIN CRISTAL*

OEUFS CASSÉS ET JAMBON IBÉRIQUE

*OEUFS, JAMBON IBÉRIQUE ET FRITES*

MAGRET DE CANARD

*PARMENTIER DE POMMES DE TERRE ET POIVRONS GRILLÉS*

TARTE AU CHOCOLAT

*TULAKALUM 75% ET GLACE OF CRÈME GLACÉE*

12 LUNAS

*CABERNET, TEMPRANILLO, MERLOT, GARNACHA, SYRAH*

L'EAU VERI

*L'EAU PURE DES PYRÉNÉES*

## MONTAÑA Y MAR · 75

CANNELLONI AUX CHAMPIGNONS

*BÉCHAMEL ET FROMAGE GRATINÉ*

POULPE GRILLÉE

*PARMENTIER DE POMMES DE TERRE ET HUILE DE PAPRIKA*

L'ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE

*À BASSE TEMPÉRATURE ET ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE*

PAIN PERDU

*GLACE AU LAIT MERINGUÉ*

VISPIUS

*TEMPRANILLO, GARNACHA*

L'EAU VERI

*L'EAU PURE DES PYRÉNÉES*

## EL CAPRICHIO · 73

"ESCALIVADA" LÉGUMES RÔTIS

*SARDINE FUMÉE ET PAIN CRISTAL*

CÉPES RÔTIS

*JAUNE D'OEUF ET FROMAGE*

PROIE DE PORC IBÉRIQUE RÔTIE

*À BASSE TEMPÉRATURE ET ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE ET VIN PX*

TARTE AU CITRON

*YOGHURT MOUSSE*

EDRA SOL

*MERLOT, SYRAH*

L'EAU VERI

*L'EAU PURE DES PYRÉNÉES*

# LES DESSERTS

*UN CAPRICE DOUX*

PAIN PERDU 6.70

*GLACE AU LAIT MERINGUÉ*

CAFÉ CRÈME 6.30

*GLACE AU MASCARPONE, CACAO Y PX*

MILLE-FEUILLE DE CRÈME BRÛLÉE 6.50

*GLACE AU VANILLE*

TARTE AU CHOCOLAT 7.20

*TULAKALUM 75% ET GLACE OF CRÈME GLACÉE*

TARTE AU CITRON 6.40

*YOGHURT MOUSSE*

TARTE AU FROMAGE 6.50

*GLACE AU VANILLE*

LAIT CAILLÉ 4.60

*MIEL ET COING*

SORBET DE MANDARINE 5.70

*3 BOULES GLACE*