

DIAMÓ

cafetería **restaurante** bodega

BIENVENUE À DIAMÓ

*TRÈS RECONNAISSANT
POUR VOTRE VISITE*

LE MENU

FRANÇAIS

*VOUS POUVEZ CONSULTER POUR
UNE ALLERGIE OU UNE INTOLÉRANCE*

AU CENTRE DE LA TABLE

POUR PARTAGER OU INDIVIDUELLEMENT

BLOC DE FOIE 14.40

CROQUANT DE POMME ET PAIN CRISTAL

ASSORTIMENT DE FROMAGES ARTISANAUX
DES PYRÉNÉES 14.40

EL BENASQUÉS ET SARAVILLO AVEC PAIN CRISTAL

JAMBON IBÉRIQUE 14.40

PAIN CRISTAL, HUILE D'OLIVE ET TOMATE

"ESCALIVADA" LÉGUMES RÔTIS 13.20

SARDINE FUMÉE ET PAIN CRISTAL

CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE 12.00

8 UNITÉS

BOUEUF SÉCHÉ 14.40

PAIN CRISTAL, HUILE D'OLIVE ET TOMATE

PROIE DE PORC IBÉRIQUE 14.40

PAIN CRISTAL, HUILE D'OLIVE ET TOMATE

LES PRODUITS DE LA TERRE

TRADITION ET SAISON

ARTICHAUTS 12.70

CRÈME DE FOIE ET JAMBON IBÉRIQUE

SALADE DE PERDRIX À L'ESCABÈCHE 12.90

LAITUE, PERDRIX À L'ESCABÈCHE ET GLACE AU TOMATE

"RECAU" POTAGE DE LA MAISON 8.40

TYPIQUE DE LA VALLÉE DE BENASQUE

SALADE DE FROMAGE ARTISAN SARAVILLO 9.80

LAITUE, COPEAUX DE FROMAGE DE BREBIS ET DE VACHE, CONFITURE DE POMMES,
NOIX ET BALSAMIQUE DE MODÈNE

LES CLASSIQUES

PRODUIT ET NATURE

CÉPES RÔTIS 12.30

JAUNE D'OEUF ET FROMAGE

POULPE GRILLÉE 20.40

PARMENTIER DE POMMES DE TERRE ET HUILE DE PAPRIKA

CANNELLONI AUX CHAMPIGNONS 11.60

BÉCHAMEL ET FROMAGE GRATINÉ

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 10.50

COPEAUX DE FROMAGE

OEUFS CASSÉS 10.90

COPEAUX DE FOIE , OIGNON CARAMÉLISÉ ET FRITES

OEUFS CASSÉS 10.90

JAMBON IBÉRIQUE ET FRITES

VENTRÈCHE DE THON BLANC GERMON 13.70

POIVRONS CONFITS ET MODÈNE BALSAMIQUE

LES INNOVATEURS

PLUS ACTUEL

STEAK TARTAR 21.80

FILET DE BOEUF, MOUTARDE ET JAUNE D'OEUF

COQUILLES SAINT-JACQUES 15.90

CRÈME DE POTIRON ET POINTES D'ASPERGES

FILET DE THON ROUGE MARINÉ DE Balfegó 15.90

CRÈME DE PÊCHE ET GLACE À LA TRUFFE NOIRE

MOELLE DE BOEUF RÔTI 17.90

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

LES VIANDES

GRILLÉES ET RÔTIÉS

FILET DE BOEUF 21.90

CRÈME DE FOIE ET COMPOTE DE POMMES

ENTRECÔTE DE BOEUF 19.80

30 JOURS DE MATURATION. FRITES ET POIVRONS GRILLÉS

PROIE DE PORC IBÉRIQUE RÔTIE 19.80

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

L'ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE 20.60

À BASSE TEMPÉRATURE ET ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE

MAGRET DE CANARD 17.40

PARMENTIER DE POMMES DE TERRE ET POIVRONS GRILLÉS

L'ÉPAULE DE PORCELET RÔTIE 24.90

À BASSE TEMPÉRATURE ET ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE

CÔTELETTES ET FILET D'AGNEAU 14.80

FRITES ET POIVRONS GRILLÉS

SAUCISSE DE LA MAISON MELSA DE GRAUS 9.50

FRITES ET POIVRONS GRILLÉS

LES POISSONS

DE LA MER À LA MONTAGNE

MORUE 19.40

CRÈME DE POMMES ET POINTES D'ASPERGES

TURBOT 19.20

CRÈME DE PÊCHE ET POINTES D'ASPERGES

POUR PARTAGER

ENTRE DEUX PERSONNES

LA TRADICIÓN • 71.00

BLOC DE FOIE
CROQUANT DE POMME ET PAIN CRISTAL

OEUFS CASSÉS
JAMBON IBÉRIQUE ET FRITES

L'ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE
À BASSE TEMPÉRATURE ET ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE

TARTE AU FROMAGE
GLACE AU MANGUE

TARTE AU CHOCOLAT
GLACE AU MANDARINE

VISPIUS (TEMPRANILLO, GARNACHA) • L'EAU VERI

EL CAPRICO • 70.00

BOUEUF SÉCHÉ
COPEAUX DE FROMAGE ET PAIN CRISTAL

SALADE DE PERDRIX À L'ESCABÈCHE
LAITUE, PERDRIX À L'ESCABÈCHE ET GLACE AU TOMATE

MAGRET DE CANARD
PARMENTIER DE POMMES DE TERRE ET POIVRONS GRILLÉS

TARTE AU CHOCOLAT
GLACE AU MANDARINE

MILLE-FEUILLE DE CRÈME BRÛLÉE
GLACE AU VANILLE

12 LUNAS (CABERNET, TEMPRANILLO, GARNACHA, SYRAH) • L'EAU VERI

MONTAÑA Y MAR • 73.00

CANNELLONI AUX CHAMPIGNONS
BÉCHAMEL ET FROMAGE GRATINÉ

POULPE GRILLÉE
PARMENTIER DE POMMES DE TERRE ET HUILE DE PAPRIKA

ENTRECÔTE DE BOEUF
30 JOURS DE MATURATION, FRITES ET POIVRONS GRILLÉS

PAIN PERDU
GLACE AU LAIT MERINGUÉ

TARTE AU CITRON
YOGHURT MOUSSE

MELER SYRAH • AGUA VERI

LES DESSERTS

UN CAPRICE DOUX

PAIN PERDU 6.20

GLACE AU LAIT MERINGUÉ

MILLE-FEUILLE DE CRÈME BRÛLÉE 6.20

GLACE AU VANILLE

TARTE AU FROMAGE 6.20

GLACE AU VANILLE

CAFÉ CRÈME 5.90

GLACE AU MASCARPONE, CACAO Y PX

LAIT CAILLÉ 4.50

MIEL ET COING

TARTE AU CHOCOLAT 5.90

GLACE AU MANDARINE

TARTE AU CITRON 5.90

YOGHURT MOUSSE

SORBET DE MANDARINE 5.40

3 BOULES GLACE

UN VERRE DE VIN DOUX

ENATE DULCE 4.00

GEWÜRZTRAMINER

DON PX 3.40

PEDRO XIMENEZ

DIAMÓ

cafetería restaurante bodega

AV. EL RAL, 45 · **CASTEJÓN DE SOS**

VALLE DE BENASQUE · HUESCA

974 553 016

WWW.RESTAURANTEDIAMO.COM

TAXES INCLUSES · PRIX EN €