

# DIAMÓ

cafetería restaurante bodega

ES EL  
*momento*  
DE DISFRUTAR  
W.23/24

SULFITOS  
DÍOXIDO AZUFRE



GLUTEN



MOSTAZA



CRUSTÁCEOS



FRUTOS DE  
CÁSCARA



HUEVOS



APIO



PESCADO



SÉSAMO



CACAHUETES



MOLUSCOS



SOJA



ALTRAMUCES



LECHE



CONSULTARNOS ANTE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA.

*IVA incluido*

# PARA EMPEZAR

*compartiendo o de forma individual*

---

## CECINA DE VACA

*acompañada de pan de cristal con tomate y aceite de oliva*

17,30 €



## PRESA CURADA DE IBÉRICO 100% BELLOTA

*acompañada de pan de cristal con tomate y aceite de oliva*

20,90 €



## BONDIOLA DE IBÉRICO 100% BELLOTA

*acompañada de pan de cristal con tomate y aceite de oliva*

20,40 €



## TABLA DE QUESOS DEL PIRINEO

*acompañada de pan de cristal con tomate y aceite de oliva, membrillo y mermeladas*

17,20 €



## ESCALIVADA

*con sardina ahumada y pan de cristal*

16,30 €



## BLOC DE FOIE DE PATO

*acompañado de membrillo, mermeladas y pan de cristal*

17,30 €



## CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

8 unidades

14,00 €



## VENTRESCA DE BONITO

*con pimientos confitados y balsámico de Módena*

15,70 €



# DE LA TIERRA

*tradición y temporada*

---

## ALCACHOFAS

*alcachofas de temporada acompañadas de salsa de foie y papada ibérica*

14,90 €

## ENSALADA DE QUESO DE SARAVILLO

*lechuga, virutas de queso de oveja y vaca, reducción de vinagre y confitura de manzana*

10,80 €



## ENSALADA FRESCA DE PERDIZ

*lechuga, perdiz en escabeche, membrillo y helado de tomate*

14,20 €



# LOS CLÁSICOS

*nuestro origen*

---

## CEPS ASADOS

*con yema de huevo y virutas de parmesano*

14,80 €



## PULPO

*sobre parmentier de patata y aceite de pimentón*

25,90 €



## CANELÓN DE SETAS

*gratinado con bechamel y queso*

12,90 €



## RISOTTO DE SETAS

*arroz carnaroli, setas de temporada y queso parmense*

11,20 €



## HUEVOS ROTOS CON FOIE

*huevos camperos, virutas de foie, cebolla caramelizada y patatas fritas*

15,70 €



## HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO

*huevos camperos, jamón ibérico y patatas fritas*

13,50 €



## STEAK TARTAR

*de vaca ecológica del pirineo y acompañado de pan de cristal*

22,80 €



## FOIE FRESCO Y CEPS

*acompañado de crema de melocotón y miel del pirineo*

21,30 €

## RECAU DE CASA DIAMÓ

*potaje típico del valle de benasque*

9,80 €

# LOS INNOVADORES

*más actuales y atrevidos*

---

## ATÚN ROJO MARINADO

*lomo de atún rojo "Balfegó" acompañado de sorbete de lima y apio y caviaroli*

19,40 €



## TUÉTANO DE VACA

*con vieiras, sardina ahumada y patatas panadera*

19,80 €



# LAS CARNES

*a la parrilla y al horno*

---

## PALETILLA DE CORDERO

*asada a baja temperatura y acompañada de patatas panadera*

23,90 €



## MAGRET DE PATO

*sobre patatas panadera y pimiento confitado*

21,90 €

## SOLOMILLO DE VACA

*sobre salsa de foie y crema de manzana*

24,90 €

## PALETILLA DE COCHINILLO

*asada a baja temperatura y acompañada de patatas panadera*

26,80 €



## PRESA IBÉRICA

*asada a baja temperatura y acompañada de patatas panadera y px*

22,80 €



## ENTRECOT DE TERNERA ECO DEL PIRINEO

*ternera ecológica de raza salers "Cal Tomás" acompañado de patatas fritas y pimiento asado*

24,90 €

## ENTRECOT DE VACA

*acompañado de patatas fritas y pimiento asado*

22,30 €

## COSTILLAS Y CHULETAS DE CORDERO

*acompañadas de patatas fritas y pimiento asado*

16,70 €

## LONGANIZA DE GRAUS

*longaniza artesana de "Casa Melsa" acompañada de patatas fritas y pimiento asado*

10,30 €



# LOS PESCADOS

*del mar a la montaña*

---

## BACALAO

*con patatas panadera y crema de manzana*

22,40 €



## RODABALLO

*acompañado de pimientos confitados*

22,20 €



# DEGUSTA DIAMÓ

*para compartir entre dos personas*

---

## LA TRADICIÓN · 80 €

**BONDIOLA IBÉRICA 100% BELLOTA**   
*acompañada de pan de cristal con tomate y aceite de oliva*

**CANELÓN DE SETAS**    
*gratinado con bechamel y queso*

**PALETILLA DE CORDERO**   
*asada a baja temperatura y acompañada de patatas panadera*

**TORRIJA**      
*con helado de leche merengada*

**12 LUNAS**  
*cabernet, tempranillo, merlot, garnacha, syrah*

**AGUA VERI**  
*agua pura del pirineo*

## MONTAÑA Y MAR · 88 €

**BLOC DE FOIE**   
*con crujiente de manzana y pan de cristal*

**PULPO**    
*sobre parmentier de patata y aceite de pimentón*

**MAGRET DE PATO**  
*sobre patatas panadera y pimientos confitados*

**TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE**     
*chocolate tulakalum 75% y helado de nata fresca*

**SANTA SABINA**  
*cabernet sauvignon, tempranillo*

**AGUA VERI**  
*agua pura del pirineo*

## EL CAPRICHIO · 80 €

**ESCALIVADA**    
*con sardina ahumada y pan de cristal*

**CEPS ASADOS**    
*con yema de huevo y virutas de parmesano*

**PRESA IBÉRICA**   
*asada a baja temperatura y acompañada de patatas panadera y px*

**MILHOJAS DE CREMA CATALANA**      
*helado de vainilla*

**EDRA SOL**  
*merlot-syrah*

**AGUA VERI**  
*agua pura del pirineo*

# LOS POSTRES

*el momento de darse un capricho dulce*

## TORRIJA

*helado de leche merengada*

7,20 €



## CREMOSO DE CAFÉ

*helado de mascarpone, cacao y px*

6,70 €



## MILHOJAS DE CREMA CATALANA

*helado de vainilla*

6,80 €



## TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE

*chocolate tulakalum 75% y helado de nata fresca*

7,40 €



## ¿TARTA DE LIMÓN?

*crema de limón y mousse de yogur de oveja de Fonç*

6,80 €



## TARTA DE QUESO NUBE

*queso nube "Val de Cinca" de oveja y frutos rojos*

7,20 €



## CUAJADA DE LECHE DE OVEJA

*leche "Val de Cinca", miel y membrillo*

4,70 €



## SORBETE HELADO DE MANDARINA

*3 bolas*

6,00 €

## *una copa de vino dulce*

### ENATE DULCE

*gewürztraminer*

4,20 €



### DON PX

*pedro ximenez*

4,30 €

