

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 16.30

PAIN CRISTAL, HUILE D'OLIVE ET TOMATE

PROIE DE PORC IBÉRIQUE 15.80

PAIN CRISTAL, HUILE D'OLIVE ET TOMATE

JAMBON IBÉRIQUE 15.80

PAIN CRISTAL, HUILE D'OLIVE ET TOMATE

ASSORTIMENT DE FROMAGES ARTISANAUX

DES PYRÉNÉES 15.20

PAIN CRISTAL, HUILE D'OLIVE ET TOMATE

"ESCALIVADA" LÉGUMES RÔTIS 14.80

SARDINE FUMÉE ET PAIN CRISTAL

BLOC DE FOIE 16.80

CROQUANT DE POMME ET PAIN CRISTAL

CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE 14.00

8 UNITÉS

VENTRÈCHE DE THON BLANC GERMON 15.20

POIVRONS CONFITS ET MODÈNE BALSAMIQUE

LES PRODUITS DE LA TERRE

TRADITION ET SAISON

ARTICHAUTS 13.80

CRÈME DE FOIE ET JOUE IBÉRIQUE

SALADE DE PERDRIX À L'ESCABÈCHE 13.90

LAITUE, PERDRIX À L'ESCABÈCHE ET GLACE AU TOMATE

SALADE DE FROMAGE ARTISAN SARAVILLO 10.70

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

LES CLASSIQUES

PRODUIT ET NATURE

CÉPES RÔTIS 13.90

JAUNE D'OEUF ET FROMAGE

POULPE GRILLÉE 21.90

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 14.70

OEUFS, COPEAUX DE FOIE, OIGNON CARAMÉLISÉ ET FRITES

OEUFS CASSÉS ET JAMBON IBÉRIQUE 11.80

OEUFS, JAMBON IBÉRIQUE ET FRITES

"RECAU" POTAGE DE LA MAISON 9.30

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 19.80

CRÈME DE POTIRON ET POINTES D'ASPERGES

FOIE RÔTI 19,80

AVEC CEPS, PÊCHE ET MIEL

MOELLE DE BOEUF RÔTI 18.90

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

LES VIANDES

GRILLÉES ET RÔTIÉS

L'ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE 21.80

À BASSE TEMPÉRATURE ET ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE

MAGRET DE CANARD 20.30

PARMENTIER DE POMMES DE TERRE ET POIVRONS GRILLÉS

FILET DE BOEUF 24.80

CRÈME DE FOIE ET COMPOTE DE POMMES

L'ÉPAULE DE PORCELET RÔTIE 26.80

À BASSE TEMPÉRATURE ET ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE

PROIE DE PORC IBÉRIQUE RÔTIE 21.90

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

ENTRECÔTE DE VEAU ECO DES PYRENEES 23.70

VEAU "CAL TOMÁS"

ENTRECÔTE DE BOEUF 21.70

30 JOURS DE MATURATION. FRITES ET POIVRONS GRILLÉS

CÔTELETTES ET FILET D'AGNEAU 16.30

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" 23.70

PARMENTIER DE POMMES DE TERRE ET CRÈME DE PÊCHE

MORUE "ALEJANDRA" 20.90

POMMES DE TERRE ET CRÈME DE POMME

TURBOT 20.60

POIVRONS GRILLÉS

DEGUSTA DIAMÓ

POUR PARTAGER AVEC DEUX PERSONNES

LA TRADICIÓN · 71.00

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 · 77.00

CANNELLONI AUX CHAMPIGNONS

BÉCHAMEL ET FROMAGE GRATINÉ

POULPE GRILLÉE

PARMENTIER DE POMMES DE TERRE ET HUILE DE PAPIKA

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 · 75.00

"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