

DIAMÓ
cafetería restaurante bodega

bienvenidos
siempre agradecidos de tenerlos aquí

ES EL
momento
DE DISFRUTAR



**ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN
MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.
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 €

GALLINA TRUFADA

embutido artesano de “Casa Melsa” acompañado de pan de cristal con tomate y aceite de oliva

17,30 €

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

con salsa de ceps y px

12,90 €

RISOTTO DE SETAS

arroz carnaroli, setas de temporada y queso parmensano

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 €

PRESA IBÉRICA 100% BELLOTA

acompañada de pan de cristal con tomate y aceite de oliva

CANELÓN DE SETAS

con salsa de ceps y px

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