

**DIAMÓ**  
cafetería restaurante bodega

*bienvenue*

**VOUS POUVEZ CONSULTER POUR  
UNE ALLERGIE OU UNE INTOLÉRANCE**

*taxes incluses*

# POUR COMMENCER

*pour partager ou individuellement*

---

## **BOEUF SÉCHÉ**

*pain cristal, huile d'olive et tomate*

**20,80 €**

## **PROIE DE PORC IBÉRIQUE**

*pain cristal, huile d'olive et tomate*

**21,80 €**

## **ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE**

*8 unités*

**20,40 €**

## **ASSORTIMENT DE FROMAGES ARTISANAUX**

*pain cristal, huile d'olive et tomate*

**19,20 €**

## **“ESCALIVADA” LÉGUMES RÔTIS**

*sardine fumée et pain cristal*

**18,30 €**

## **BLOC DE FOIE DE CANARD**

*croquant de pomme et pain cristal*

**19,40 €**

## **CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE**

*8 unités*

**16,00 €**

## **VENTRÉSCHE DE THON BLANC GERMON**

*poivrons confits et modène balsamique*

**17,20 €**

# LES PRODUITS DE LA TERRE

*tradition et saison*

---

## **TOMATE ROSE ET THON ROUGE**

*oignon mariné et caviaroli*

**16,80 €**

## **SALADE DE FROMAGE ARTISAN SARAVILLO**

*laitue, fromage et pomme*

**13,60 €**

## **SALADE DE PERDRIX EN MARINADE**

*laitue, perdrix à l'escabèche et glace au tomate*

**15,60 €**

# LES CLASSIQUES

*produit et nature*

---

## CÉPES RÔTIS

*jaune d'oeuf et fromage*

**16,40 €**

## POULPE GRILLÉE

*parmentier de pommes de terre et huile de paprika*

**25,90 €**

## CANNELLONI AUX CHAMPIGNONS

*béchamel et fromage gratiné*

**16,30 €**

## RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

*copeaux de fromage*

**13,40€**

## OEUFS CASSÉS ET FOIE

*oeufs, copeaux de foie et frites*

**18,30 €**

## OEUFS CASSÉS ET JAMBON IBÉRIQUE

*oeufs, jambon ibérique et frites*

**16,70 €**

## STEAK TARTARE

*filet de boeuf, moutarde et jaune d'oeuf avec pain cristal*

**22,80 €**

## FOIE RÔTI ET CÉPES

*pêche et miel*

**21,90 €**

## “RECAU” POTAGE DE LA MAISON

*typique de la vallée benasque*

**10,80 €**

# LES INNOVATEURS

*plus actuel*

---

## THON ROUGE MARINÉ

*avec glace au citron vert*

**21,40 €**

## OS A MOELLE DE BOEUF RÔTI

*coquilles saint-jacques, sardines fumées et pommes de terre au four*

**19,80 €**

# LES VIANDES

*grillées et rôties*

---

## L'ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE

*à basse température et accompagné de pommes de terre*

**25,50 €**

## MAGRET DE CANARD

*pommes de terre et poivrons grillés*

**24,30 €**

## FILET DE BOEUF

*crème de foie et compote de pommes*

**25,90 €**

## L'ÉPAULE DE PORCELET RÔTIE

*à basse température et accompagné de pommes de terre*

**27,40 €**

## PROIE DE PORC IBÉRIQUE RÔTIE

*à basse température et accompagné de pommes de terre et px*

**23,70 €**

## ENTRECÔTE DE VEAU ECO DES PYRENEES

*frites et poivrons grillés*

**24,90 €**

## ENTRECOTE DE BOEUF

*frites et poivrons grillés*

**23,90 €**

## CÔTELETTES ET FILET D'AGNEAU

*frites et poivrons grillés*

**19,70 €**

## SAUCISSE DE LA MAISON MELSA DE GRAUS

*frites et poivrons grillés*

**13,40 €**

# LES POISSONS

*de la mer à la montagne*

---

## MORUE

*pommes de terre et crème de pomme*

**24,30 €**

## TURBOT

*poivrons grillés*

**24,30 €**

# DEGUSTA DIAMÓ

*pour partager avec deux personnes*

---

## EL CAPRICHIO · 87 €

### **BLOC DE FOIE DE CANARD**

*croquant de pomme 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 px*

### **MILLE-FEUILLE DE CRÈME BRÛLÉE**

*glace au vanille*

### **SERS 22417**

*merlot, syrah*

### **AGUA VERI**

*agua pura del pirineo*

## LA TRADICIÓN · 93 €

### **BOEUF SÉCHÉ**

*pain cristal, huile d'olive et tomate*

### **CANNELLONI AUX CHAMPIGNONS**

*béchamel et fromage gratiné*

### **L'ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE**

*à basse température et accompagné de pommes de terre*

### **PAIN PERDU**

*glace au lait meringué*

### **MIPANAS**

*cabernet sauvignon, merlot, syrah*

### **AGUA VERI**

*agua pura del pirineo*

## MONTAÑA Y MAR · 93 €

### **TOMATE ROSE ET THON ROUGE**

*oignon mariné et caviaroli*

### **POULPE GRILLÉE**

*parmentier de pommes de terre et huile de paprika*

### **MAGRET DE CANARD**

*pommes de terre et poivrons grillés*

### **TARTE AU CHOCOLAT**

*tulakalum 75% et glace au crème*

### **12 LUNAS**

*cabernet, tempranillo, merlot, garnacha, syrah*

### **AGUA VERI**

*agua pura del pirineo*

# LES DESSERTS

*un caprice doux*

---

## **PAIN PERDU**

*glace au lait meringué*

**7,30 €**

## **CAFÉ CRÈME**

*glace au mascarpone, cacao et px*

**6,70 €**

## **MILLE-FEUILLE DE CRÈME BRÛLÉE**

*glace a la vanille*

**6,80 €**

## **TARTE AU CHOCOLAT**

*tulakalum 75% et glace au crème*

**7,60 €**

## **TARTE AU CITRON**

*yoghurt mousse*

**6,90 €**

## **TARTE AU FROMAGE**

*glace a la vanille*

**7,20 €**

## **LAIT CAILLÉ**

*miel et coing*

**4,70 €**

## **SORBET DE MANDARINE**

*3 boules glace*

**6,00 €**

## *un verre de vin doux*

## **ENATE DULCE**

*gewürztraminer*

**4,60 €**

## **ALVEAR PX 1927**

*pedro ximenez*

**4,30 €**

## **QUINTA DAS CARVALHAS**

*oporto*

**4,80 €**