

# DIAMÓ

cafetería restaurante bodega

## CARTA ALERGENOS

SULFITOS  
DIÓXIDO AZUFRE



GLUTEN



MOSTAZA



CRUSTÁCEOS



FRUTOS DE  
CÁSCARA



HUEVOS



APIO



PESCADO



SÉSAMO



CACAHUETES



MOLUSCOS



SOJA



ALTRAMUCES



LECHE



E

NO DUDE EN CONSULTARNOS ANTE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA.

IVA INCLUIDO - PRECIOS EN €

## PARA EMPEZAR

COMPARTIENDO O DE FORMA INDIVIDUAL

CECINA DE VACA 14.80

ACOMPAÑADA CON PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA



PRESA CURADA IBÉRICA 14.80

ACOMPAÑADA CON PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA



JAMÓN IBÉRICO 14.80

ACOMPAÑADO CON PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA



TABLA DE QUESOS DEL PIRINEO 14.80

ACOMPAÑADOS CON PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA



ESCALIVADA 14.20

CON SARDINA AHUMADA Y PAN DE CRISTAL



BLOC DE FOIE 15.60

CON CRUJIENTE DE MANZANA Y PAN DE CRISTAL



CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 14.00

8 UNIDADES



VENTRESCA DE BONITO 14.70

CON PIMIENTOS CONFITADOS Y BALSAMICO DE MÓDENA



## DE LA TIERRA

TRADICIÓN Y TEMPORADA

TOMATE ROSA Y ATÚN ROJO BALFEGÓ 14.90

SOBRE CEBOLLA ENCURTIDA



ENSALADA FRESCA DE PERDIZ 13.40

LECHUGA, PERDIZ EN ESCABECHE, GRANADA Y HELADO CREMOSO DE TOMATE



JUDÍAS VERDES 10.60

CON QUINOA Y PAPADA IBÉRICA

ENSALADA DE QUESO DE SARAVILLO 10.40

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



# LOS CLÁSICOS

NUESTRO ORIGEN

CEPS ASADOS 13.40

CON YEMA DE HUEVO Y VIRUTAS DE PARMESANO



PULPO 21.40

SOBRE PARMENTIER DE PATATA Y ACEITE DE PIMENTÓN



CANELÓN DE SETAS 11.90

GRATINADO CON BECHAMEL Y QUESO



RISOTTO DE SETAS 10.80

ARROZ CARNAROLI, SETAS DE TEMPORADA Y QUESO PARMESANO



HUEVOS ROTOS CON FOIE 11.70

HUEVOS CAMPEROS, VIRUTAS DE FOIE, CEBOLLA CARAMELIZADA Y PATATAS FRITAS



HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO 11.20

HUEVOS CAMPEROS, JAMÓN IBÉRICO Y PATATAS FRITAS



RECAU DE CASA DIAMÓ 8.90

POTAJE TÍPICO DEL VALLE DE BENASQUE

STEAK TARTAR 22.60

DE VACA ECÓLOGICA DEL PIRINEO. ACOMPAÑADO DE PAN DE CRISTAL



# MÁS INNOVADORES

ACTUALES Y ATREVIDOS

ATÚN ROJO BALFEGÓ MARINADO 18.90

ACOMPAÑADO CON SORBETE DE LIMA Y APIO



VIEIRAS 18.90

SOBRE CREMA DE CALABAZA Y YEMAS DE ESPÁRRAGOS



FOIE FRESCO ASADO 19.40

CON CEPS, MELOCOTÓN Y MIEL DEL PIRINEO

TUÉTANO DE VACA 18.70

CON VIEIRAS, SARDINA AHUMADA Y PATATAS PANADERA



# LAS CARNES

A LA PARRILLA Y AL HORNO

PALETILLA DE CORDERO 21.40

ASADA A BAJA TEMPERATURA. ACOMPAÑADA DE PATATAS PANADERA



MAGRET DE PATO 19.80

PARMENTIER DE PATATA Y PIMIENTO CONFITADO



SOLOMILLO DE VACA 23.40

SALSA DE FOIE Y CREMA DE MANZANA

PALETILLA DE COCHINILLO 25.80

ASADA A BAJA TEMPERATURA. ACOMPAÑADA DE PATATAS PANADERA



PRESA IBÉRICA 21.70

ASADA A BAJA TEMPERATURA. ACOMPAÑADA DE PATATAS PANADERA Y PX



ENTRECOT DE TERNERA ECO DEL PIRINEO 22.50

TERNERA ECOLÓGICA DE RAZA SALERS "CAL TOMÁS"

ENTRECOT DE VACA 21.30

30 DÍAS DE MADURACIÓN. PATATAS FRITAS Y PIMIENTO ASADO

COSTILLAS Y CHULETAS DE CORDERO 15.30

PATATAS FRITAS Y PIMIENTO ASADO

LONGANIZA DE GRAUS 9.80

ARTESANA DE CASA MELSA. PATATAS FRITAS Y PIMIENTO ASADO



# LOS PESCADOS

DEL MAR A LA MONTAÑA

LUBINA "AQUANARIA" 22.40

SOBRE PARMENTIER DE PATATA Y CREMA MELOCOTÓN



BACALAO "ALEJANDRA" 19.80

CON PATATAS PANADERA Y CREMA DE MANZANA



RODABALLO 19.60

CON PIMIENTO CONFITADO



# DEGUSTA DIAMÓ

PARA COMPARTIR ENTRE DOS PERSONAS

## LA TRADICIÓN · 69

BLOC DE FOIE

*CRUJIENTE DE MANZANA Y PAN DE CRISTAL*

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO

*HUEVOS CAMPEROS, JAMÓN IBÉRICO Y PATATAS FRITAS*

MAGRET DE PATO

*PARMENTIER DE PATATA Y PIMIENTO CONFITADO*

TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE

*TULAKALUM 75% Y CORTE DE HELADO DE NATA FRESCA*

12 LUNAS

*CABERNET, TEMPRANILLO, MERLOT, GARNACHA, SYRAH*

AGUA VERI

*AGUA PURA DEL PIRINEO*

## MONTAÑA Y MAR · 75

CANELÓN DE SETAS

*GRATINADO CON BECHAMEL Y QUESO*

PULPO

*PARMENTIER DE PATATA Y ACEITE DE PIMENTÓN*

PALETILLA DE CORDERO

*ASADA A BAJA TEMPERATURA, ACOMPAÑADA DE PATATAS PANADERA*

TORRIJA

*HELADO DE LECHE MERENGADA*

VISPIUS

*TEMPRANILLO, GARNACHA*

AGUA VERI

*AGUA PURA DEL PIRINEO*

## EL CAPRICHOS · 73

ESCALIVADA

*CON SARDINA AHUMADA Y PAN DE CRISTAL*

CEPS ASADOS

*YEMA DE HUEVO Y VIRUTAS DE PARMESANO*

PRESA IBÉRICA

*ASADA A BAJA TEMPERATURA, ACOMPAÑADA DE PATATAS PANADERA Y PX*

¿TARTA DE LIMÓN?

*CREMA DE LIMÓN Y MOUSSE DE YOGUR DE OVEJA DE FONZ*

EDRA SOL

*MERLOT, SYRAH*

AGUA VERI

*AGUA PURA DEL PIRINEO*

# LOS POSTRES

UN CAPRICHOS DULCE

TORRIJA 6.70

HELADO DE LECHE MERENGADA



CREMOSO DE CAFÉ 6.30

HELADO DE MASCARPONE Y PX



MILHOJAS DE CREMA CATALANA 6.50

HELADO DE VAINILLA



TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE 7.20

TULAKALUM 75% Y HELADO DE NATA FRESCA



¿TARTA DE LIMÓN? 6.40

CREMA DE LIMÓN Y MOUSSE DE YOGUR DE OVEJA DE FONZ



TARTA DE QUESO 6.50

QUESO DE SARAVILLO SEMICURADO Y HELADO DE VAINILLA



CUAJADA DE LECHE DE OVEJA 4.60

LECHE VAL DE CINCA, MIEL Y MEMBRILLO



SORBETE HELADO DE MANDARINA 5.70

3 BOLAS