

Fondue

Para compartir

Jamón ibérico de bellota, D.O. Guijuelo con pan de cristal y tomate	29,00 €
Surtido de quesos con mermeladas (Manchego, Idiazábal y Roncari)	26,00 €
Surtidos de embutidos del Valle	29,00 €
Surtido de patés del Valle de Arán	24,00 €
Ensalada de tomate con ventresca de atún	19,00 €
Ensalada refrescante: variedad de lechugas ,tomate ,cebolla, zanahoria y espárragos	19,50 €
Salmón ahumado con sus tostadas	23,00 €

Fondue de quesos

Guarnición: patatas ratté, patatas violetas, espárragos, coliflor y brocoli

Panes: pan artesano, focaccia de tomate y pan payés

Fondue campesina - Ingredientes: emmental, gruyere y vino blanco 23,50 €

Fondue al cava - Ingredientes: emmental, gruyere y cava seco 25,50 €

Fondue del valle - Ingredientes: eth blu de bargeguer, eth blanquet y vino blanco 27,50 €

*Las fondues se servirán para un mínimo de 2 personas. Precios enunciados por persona.

Fondue de caldos

Guarnición: patatas ratté, patatas violetas, espárragos, coliflor

Salsa: salsa tártara, salsa romesco y alioli

Panes: pan artesano y focaccia de tomate

Fondue de ternera - Solomillo de ternera - 200grs por persona - 31,00 €

Fondeu de mix de carnes - Picaña de ternera, solomillo de ternera y magret de pato - 200grs por persona - 28,50 €

Servicio de Pan 2,50€ por persona
10% IVA incluido

Fondue
Fondue

Fondue

Fondue bourguignonne (en aceite)

Guarnición: patatas ratté, patatas violetas, espárragos, coliflor

Salsa: salsa tártara, salsa romesco y alioli

Panes: pan artesano y focaccia de tomate

Fondue de ternera: Solomillo de ternera - 200grs por persona - 32,50 €

Fondue de mix de carnes: Picaña de ternera, solomillo de ternera y magret de pato - 200grs por persona - 29,50 €

*Las fondues se servirán para un mínimo de 2 personas. Precios enunciados por persona

Pierrade

Guarnición: espárragos verdes, pimientos de Padrón y patatas ratté

Salsa: salsa tártara, salsa romesco y alioli

Panes: pan artesano y focaccia de tomate

De ternera: Solomillo de ternera - 200grs por persona - 31,00 €

Fondue de mix de carnes: Picaña de ternera, solomillo de ternera y magret de pato - 200grs por persona - 28,50 €

*Las pierrades se servirán para un mínimo de 2 personas. Precios enunciados por persona

Raclette

28,50 €

Panes: pan de centeno y focaccia de tomate

Acompañado:

Pepinillos

Patata ratte y violette

Chalota confitada

Salchicha fresca

Espárragos trigueros

Panceta ibérica

Jamón serrano

Jamón york

Cebolla picada

*Las pierrades y raclettes se servirán para un mínimo de 2 pax, precios enunciados por persona.

Servicio de Pan 2,50€ por persona

10% IVA incluido

Fondue
Fondue

Fondue

Las Fondue dulces

Fondue de Toblerone. Los acompañamientos: fresas, piña, mandarinas, uvas, pan con uvas 14,00 €

Fondue de chocolates: pimientas y licor de cassis del Valle de Arán. 11,00 €
Los acompañamientos: mushmellous, fresas, plátano y pan de nueces y pasas

Fondue de Dulce de leche. Plátanos, pan de nueces y melón 12,00 €

*Las fondues se servirán para un mínimo de 2 personas. Precios enunciados por persona

Fondue para los peques

Fondue de hamburguesas y salchichas. Pequeñas hamburguesas de carne de ternera y salchichas 15,00 €

Fondue de chocolate con leche. Con piña, platano y mushmellons 13,00 €

*Las fondues se servirán para un mínimo de 2 personas. Precios enunciados por persona

Fondue
Fondue

Servicio de Pan 2,50€ por persona
10% IVA incluido