
All day breakfast

Porridge de civada amb cacau, kiwi i gerds <i>Porridge de avena con cacao, kiwi y frambuesas</i>	12
Bol de iogurt i açaí amb muesli , plàtan i maduixes <i>Bol de yogurt y açaí con muesli , plátano y fresas</i>	15
Torrada amb ou poché, salmó fumat, tomàquet concassé i brots verds <i>Tostada con huevo poché, salmón ahumado, tomate concassé y brotes verdes</i>	16
Torrada vegana de massa mare amb alvocat, llavors i fruits secs <i>Tostada vegana de masa madre con aguacate, semillas y frutos secos</i>	14
Wrap de pollastre amb amanida i maionesa suau de pastanaga <i>Wrap de pollo con ensalada y mayonesa suave de zanahoria</i>	16
Panet anglès amb bacallà fumat, alvocat i salsa tàrtara <i>Panecillo inglés con bacalao ahumado, aguacate y salsa tàrtara</i>	15
Brioix de formatge amb pastrami, ceba confitada, formatge de cabra i suc de rostit <i>Brioix con pastrami, cebolla confitada, queso de cabra y jugo de asado</i>	18
Pa de coca amb mortadella, burrata, ruca i pesto <i>Pan de coca con mortadela, burrata, rucula y pesto</i>	18
Sandwich calent de brie, pernil dolç i tòfona <i>Sandwich caliente de brie, jamon york y trufa</i>	14

Snacks

(Servicio de platos de 8 a 23h)

Ostres Poget nº3 al natural <i>Ostras Poget nº3 al natural</i>	7€/uni.
Caviar Beluga (10 gr) amb blinis de blat <i>Caviar Beluga (10 gr) con blinis de trigo</i>	48
Croquetes casolanes <i>Croquetas caseras</i>	10
Assortiment de salmó Benfumat <i>Surtido de salmón Benfumat</i>	23
Pa de coca amb tomàquet <i>Pan de coca con tomate</i>	7
Assortiment de formatges afinats <i>Surtido de quesos afinados</i>	20

Plats principals

(Servei de 12h a 23h)

Amanida dels “cinc elements” amb sardina ecològica, pastanaga, alvocat, crudités, ous, quinoa i mongeta de Santa Pau <i>Ensalada de los “cinco elementos” con sardina ecológica, zanahoria, aguacate, crudités, huevo duro, quinoa y judía de Santa Pau</i>	19
Yakisoba amb verduretes de temporada, bolets i algues <i>Yakisoba con verduritas de temporada, setas y algas</i>	20
Hamburguesa completa amb patates fregides casolanes <i>Hamburguesa completa con patatas fritas caseras</i>	18

Sucs naturals i Smoothies — Zumo natural y Smoothies

Smoothie amb llet d'ametlla, poma, chía i espinacs <i>Smoothie con leche de almendra, manzana, chía y espinacas</i>	9.5
Smoothie amb llet de coco, tè matcha i plàtan <i>Smoothie con leche de coco, té matcha y plátano</i>	9.5
Suc natural de taronja <i>Zumo natural de naranja</i>	6

La Patisserie de Patrice Bernard

Panet de canyella (Cinnamon bun)	5
Espiral de full amb panses i crema <i>Espiral de hojaldre con pasas y crema</i>	4.5
Croissant de mantega <i>Croissant de mantequilla</i>	4
Croissant vegà de quinoa i espelta <i>Croissant vegano de quinoa y espelta</i>	4.5
Croissant vegà farcit amb confitura de gerds <i>Croissant vegano relleno de mermelada de frambuesas</i>	5
Cookies amb tres xocolates <i>Cookies con tres chocolates</i>	6.5
Brownie de xocolata <i>Brownie de chocolate</i>	7.5
Pastís d'ametlla <i>Pastís de almendra</i>	7.5
Muffin de fruits vermells <i>Muffin de frutos rojos</i>	6
Pastissets individuals <i>Pastelitos individuales</i>	10



La Pâtisserie

All day breakfast

Oatmeal porridge with cocoa, kiwi and raspberries <i>Porridge de flocons d'avoine au cacao, kiwi et framboises</i>	12
Yogurt and açai bowl with muesli, banana and strawberries <i>Bol de yaourt et açai avec muesli, banane et fraises</i>	15
Toast with poached egg, smoked salmon, concassé tomato and green sprouts <i>Toast à l'œuf poché, saumon fumé, concassé de tomates et pousses vertes</i>	16
Vegan sourdough toast with avocado, seeds and nuts <i>Toasts végétaliens au levain avec avocat, graines et noix</i>	14
Chicken wrap with salad and light carrot mayonnaise <i>Wrap de poulet avec salade et mayonnaise aux carottes</i>	16
English muffin with smoked cod, avocado and tartar sauce <i>Muffin anglais à la morue fumée, avocat et sauce tartare</i>	15
Brioix with pastrami, caramelized onion, goat cheese and roast juice <i>Brioix au pastrami, oignons confits, chèvre et jus de rôti</i>	18
Coca bread with mortadella, burrata, arugula and pesto <i>Pain crustillant avec mortadelle, burrata, roquette et pesto</i>	18
Hot sandwich with brie, ham and truffle <i>Sandwich chaud au brie, jambon et truffe</i>	14

Snacks

Poget oysters n°3 natural <i>Huîtres Poget n°3 nature</i>	7€/uni.
Beluga caviar (10 gr) with wheat blinis <i>Caviar Beluga (10 gr) avec blinis de blé</i>	48
Homemade croquettes <i>Croquettes maison</i>	10
Assorted Benfumat salmon <i>Assortiment de saumon Benfumat</i>	23
Coca bread with tomato <i>Pain croustillant à la tomate</i>	7
Assorted aged cheeses <i>Assortiment de fromages affinés</i>	20

Main dishes (Service from 12pm to 11pm)

“Five Elements” salad with organic sardine, carrot, avocado, crudités, hard-boiled egg, quinoa and Santa Pau beans <i>Salade des « cinq éléments » avec sardine bio, carotte, avocat, crudités, œuf dur, quinoa et haricots Santa Pau</i>	19
Yakisoba with seasonal vegetables, mushrooms and seaweed <i>Yakisoba aux légumes de saison, champignons et algues</i>	20
Complete hamburger with homemade fries <i>Burger complet avec frites maison</i>	18

Natural juices & Smoothies

Smoothie with almond milk, apple, chia and spinach 9.5
Smoothie au lait d'amande, pomme, chia et épinards

Smoothie with coconut milk, matcha tea and banana 9.5
Smoothie au lait de coco, thé matcha et banane

Natural orange juice 6
Jus d'orange naturel

La Pâtisserie de Patrice Bernard

Cinnamon bun 5
Brioche à la cannelle

Puff pastry spiral with raisins and cream 4.5
Spirale de pâte feuilletée aux raisins secs et crème

Butter croissant 4
Croissant au beurre

Vegan quinoa and spelt croissant 4.5
Croissant vegan quinoa et épeautre

Vegan croissant filled with raspberry jam 5
Croissant vegan fourré à la confiture de framboise

Cookies with three chocolates 6.5
Biscuits aux trois chocolats

Chocolate brownie 7.5
Brownie au chocolat

Almond cake 7.5
Gâteau aux amandes

Red fruit muffin 6
Muffin aux fruits rouges

Individual pastries 10
Pâtisseries individuelles



ANDORRA PARK HOTEL

La Pâtisserie

MENU

Vins a copes		Cognac	
Escumos		Delamain XO	22
		Remy Martin V.S.O.P.	13
Cava Juve&Camps Millesime	8.5	Armagnac	
Champagne Henriot Brut			
Souverain	15		
Vins blancs		Dartigalongue 1987	23
		Grappa	
Acero (<i>Russian River Valley</i>)	9		
Fransola (<i>D.O.Penedes</i>)	8.5	Sarpa di Poli	6
Louis Jadot		Sarpa di Poli Reserva	7
(<i>A.O.C. Macon - Villages</i>)	8	Sarpa di Poli Cleopatra	9
Alba Martin (<i>D.O. Rias Baixas</i>)	7.5	Calvados	
Murmuri (<i>D.O. Cal. Priorat</i>)	9.5		
Vins negres		Roger Groult 12 anys	16
		Rom	
Chateau Retout			
(<i>A.O.C. Haut - Medoc</i>)	11	Mount Gay XO	15
Pegaso Zeta (<i>D.O. Cebreros</i>)	9	Santa Teresa 1796	13
Roda (<i>D.O.Cal. Rioja</i>)	11.5	Ron Agricola Clement VSOP	16
Pagos de Anguix		Whisky Japonès	
(<i>D.O. Ribera del Duero</i>)	11.5		
Abadal 3.9 (<i>D.O.Pla de Bages</i>)	10		
Espirituosos		Japanese Pure Malt Whisky	
Brandy		The Kurayoshi Sherry Cask	20
		Single Malt Japanese Whisky	
Fernando de Castilla Solera		The Matsui Mizunara Cask	26
Gran Reserva	16		
Cardenal Mendoza Solera			
Gran Reserva	13		
Torres 20 anys Hors d'Age	14		

Single Malt Scotch Whisky		Woodford Reserve (<i>Kentucky Whiskey</i>)		13
Talisker 10 anys	12	Combinats amb gin		
Glenfarclas 15 anys	16			
Aberfeldy 12 anys	11	Etsu		13
Glenlivet 12 anys	10	Etsu Yuzu		13
Glenmorangie 12 anys	12	G'vine		13
Speyside Single Malt Scotch Whisky		Hendrik's		13
		Martin Miller		13
		Brockmans		13
Craigellachie 13 anys	12	Blurry Moon		15
Benriach Malting Season Bath	18	Monkey 47		19
Glenrothes 12 anys	12	Seagram's		12
Islay Single Malt Scotch Whisky		Tanqueray Ten		12
		Bombay Sapphire		12
Adberg 10 anys	14	Malfy		12
Port Charlotte 10 anys	17	Haymans		12
Blended Scotch Whisky		Citadelle		13
		Gin Mare		13
		Plymouth		13
		Altres combinats		
		Rom i Vodka		
Johnnie Walker Green Label		Bacardi 8 anys		11
15 anys	10	Havana 7 anys		11
Johnnie Walker Black Label		Santa Teresa 1796		15
12 anys	10	Mount Gay XO		16
Ballantine's blue 12 anys	9.5	Grey Goose		13
Highland dream 12 anys	16	Ciroc		13
Chivas Regal 12 anys	9.5	Belvedere		13
J.& B. 15 anys	9.5			
Whisky Estats Units				
Jack Daniels Old N°7				
(<i>Tennessee Whiskey</i>)	9			

Coctels/ Cocteles

Dry Martini (<i>Gin Bombay e³ Martini Dry</i>)	9.5
Americano (<i>Campari e³ Vermut Martini Ambrato</i>)	8
Negroni (<i>Campari, Gin Bombay, Martini Ambrato</i>)	8.5
Aperol Spritz (<i>Aperol, cava Juve e³ Camps,soda</i>)	10
Margarita (<i>Cointreau, Tequila Jose Cuervo, lemon juice</i>)	10
Blody Mary (<i>Tomato juice, Greygoose e³ spicy</i>)	10
Moscow mule (<i>Ginger Fever Tree, Greygoosse, lemon juice</i>)	11
Bellini (<i>Pecbe juice, Pecbe Kbury, Cava Juvee³Camps</i>)	11
Winter spice (<i>Gin Bombay, pumpkin, orange juice</i>)	10
Mojito (<i>Ron Bacardi, Mint, lemon juice, soda</i>)	11
Tom Collins (<i>Gin Bobay, lemon juice, soda</i>)	10
Espresso Martini (<i>Café Illy, Greygoosse</i>)	10
Pinya colada (<i>Ron Bacardi, coconut, ananas juice</i>)	11
Pisco Sour (<i>Pisco Governador, lemon juice, egg white</i>)	10
Acapulco (<i>Ron Bacardi, Coitreau, Ananas juice</i>)	10
Daiquiri (<i>Ron Bacardi, lemon juice</i>)	10
Rita (<i>Tequila Jose Cuervo, Campari, Orange juice</i>)	10
Cosmopolitan (<i>Greyggosse, Cointreau, cramberry juice</i>)	10
Caipirinha (<i>Cachaza 51, lemon juice</i>)	10
Lavender (<i>Greygoose, Monin lavanda, lemon juice</i>)	10
Fresh (<i>Cachaza 51, Cava Juvée³Camps, Monin apple</i>)	10
Medicine (<i>Jack Daniels, Campari, gengibre, te frutos rojos</i>)	11
Apple garden (<i>Calvados, Sherry, Monin apple</i>)	11



La Pâtisserie

Begudes — Drinks

CARTA