

PER PICAR

Pernil ibèric d'aglà	PLAT 36.00 €	TAPA 23.00 €
Anxoves del Cantàbric	PLAT 21.00 €	TAPA 14.00 €
Pa de coca de vidre		7.00 €
Caviar Beluga 10gr amb blinis de blat sarraí i crema agra de raifort		45.00 €
Ostres Poget N° 3 tèbies estil Rockefeller (2 uni.)		14.00 €
Rogers marinats amb vinagre d'estràgò, carxofes i arròs salvatge cruixent		25.00 €
Croquetes casolanes		10.00 €
Fulles de cabdells amb bacallà a la romana, maionesa de ceba confitada i gelée de llima		18.00 €
Gambeta vermella, espàrrecs verds i alvocat		26.00 €
Sepionetes saltejades amb botifarra d'ou i tàrtar de ceba marinada i alga salicòrnia		24.00 €

PER COMENÇAR

Amanida de tomàquet Barbastro amb ceba tendra i ventresca	17.00 €
Amanida dels cinc elements: Sardina eco, crudites, pastanaga, mongeta de Santa Pau, alvocat, quinoa variada i ous eco.	19.00 €
Amanida de temporada	18.00 €
Carpaccio de wagyu sobre coca fina, espàrrecs, fruits vermells i recuit de Casa Raubert	26.00 €
Crema de cloïsses amb la seva carn i brunoise de verdures	23.00 €
Escuma de bacallà amb sobrassada i cebetes glacejades	18.00 €
Trinxat d'Andorra amb foie d'ànec poêle	21.00 €
Caneló tradicional XL amb cruixent de Parmesà	18.00 €

ARROS I PEIX

Arròs sec d'escamarlans * (mínim 2 persones)	26.00 €
Risotto de carbassa amb crema de burrata i anacards torrats * (mínim 2 persones)	24.00 €
Fideus amb colomí i favetes baby* (mínim 2 persones)	28.00 €
Vieires a la planxa amb parmentier i guanciaie cruixent	32.00 €
Cueta de rap negra a l'estil Bullabesa	36.00 €
Peix de llotja	S/M

* AQUESTS PLATS SERAN PER A UN MÍNIM DE 2 COMENSALS I EL PREU ES PER PERSONA

CARN

Filet de vaca gallega amb ceps i caviar de tòfona	38.00 €
Mitjana de vaca gallega amb pebrots del Padró i patates fregides	82.00 €
Steak tartar elaborat a la sala	35.00 €
Carre de xai al vi negre amb textures de codony	36.00 €
Lasanya d'ànec amb diferents elaboracions	29.00 €
Pollastre d'Andorra guisat amb la cervesa del país	25.00 €

POSTRES

El Coulant	12.00 €
Plàtan flamejat, escuma de toffee i crumble	12.00 €
Tiramisu de festucs verds	12.00 €
Els postres del nostre obrador by Patrice Bernard	10.00 €
Assortiment de formatges afinats	20.00 €
Gelats i sorbets	9.50 €

PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota	PLATO 36.00 €	TAPA 23.00 €
Anchoas del Cantábrico	PLATO 21.00 €	TAPA 14.00 €
Pan de coca con tomate		7.00 €
Caviar Beluga 10gr con blinis de trigo sarraceno y crema agria de raifort		45.00 €
Ostras Poget N°3 tibias al estilo Rockefeller (2 uni.)		14.00 €
Salmonetes marinados con vinagre de estragón, alcachofas y arroz salvaje crujiente		25.00 €
Croquetas caseras.		10.00 €
Hojas de cogollos con bacalao a la romana, mayonesa de cebolla confitada y gelée de lima		18.00 €
Gambita roja, espárragos verdes y aguacate		26.00 €
Sepionetas salteadas con butifarra de huevo y tartar de cebolla marinada y alga salicornia		24.00 €

PARA COMENZAR

Ensalada de tomate Barbastro con ventresca de atún y cebolla tierna	17.00 €
Ensalada de los cinco elementos: Sardina ec, crudites, zanahoria, alubias de Santa Pau, aguacate, quinoa variada y huevo Eco	19.00 €
Ensalada de temporada	18.00 €
Carpaccio de wagyu sobre coca fina, espárragos, frutos rojos y requesón de Casa Raubert	26.00 €
Crema de almejas con su propia carne y brunoise de verduras	23.00 €
Espuma de bacalao con sobrasada y cebollitas glaseadas	18.00 €
“Trinxat” de Andorra con foie poêle	21.00 €
Canelon tradicional XL con crujiente de Parmesano	18.00 €

ARROZ Y PESCADO

Arroz seco de cigalas * (minimo 2 personas)	26.00 €
Risotto de calabaza con crema de burrata y anacardos tostados * (minimo 2 personas)	24.00 €
Fideos con pichón y habitas baby * (minimo 2 personas)	28.00 €
Vieiras a la plancha con parmentier y guancial crujiente	32.00 €
Cola de rape negro al estilo Bullabesa	36.00 €
Pescado de lonja	S/M

* ESTOS PLATOS SE ELABORAN PARA UN MÍNIMO DE 2 COMENSALES. PRECIO POR PERSONA

CARNES

Solomillo de vaca gallega con ceps y caviar de trufa	38.00 €
Chuletón de vaca gallega con pimientos de Padrón y patatas fritas	82.00 €
Steak tartar elaborado en la sala.	35.00 €
Costillar de cordero al vino tinto con texturas de membrillo	36.00 €
Lasaña de pato con diferentes elaboraciones	29.00 €
Pollo de Andorra guisado con la cerveza del país	25.00 €

POSTRES

El Coulant	12.00 €
Platano flambeado, espuma de toffe y crumble	12.00 €
Tiramisu de pistachos verdes	12.00 €
Los postres de nuestro obrador by Patrice Bernard	10.00 €
Quesos afinados	20.00 €
Helados y sorbetes	9.50 €

APPETISERS

Acorn-fed Iberian ham	PLATE 36.00 €	TAPA 23.00 €
Cantabrian anchovies	PLATE 21.00 €	TAPA 14.00 €
Coca bread with tomato		7.00 €
Beluga Caviar 10gr with buckwheat blinis and raifort sour cream		45.00 €
Warm Poget oysters N°3 Rockefeller style (2 uni)		14.00 €
Red mullet marinated with tarragon vinegar, artichokes and crispy wild rice		25.00 €
Homemade croquettes		10.00 €
Heart leaves with Roman-style cod, caramelized onion mayonnaise and lime jelly		18.00 €
Red shrimp, green asparagus and avocado		26.00 €
Sautéed cuttlefish with sausage and marinated onion tartar and salicornia seaweed		24.00 €

STARTERS

Barbastro tomato salad with tuna belly and spring onion	17.00 €
Five Element Salad: Organic sardine, carrot, Santa Pau beans, avocado, mixed quinoa, crudites and organic egg	19.00 €
Seasonal salad	18.00 €
Crispy bread with Wagyu carpaccio, asparagus, red berries and Casa Raubert cottage cheese	26.00 €
Clam chowder and vegetable brunoise	23.00 €
Cod foam with "sobrasada" and glazed onions	18.00 €
Andorran "trinxat" with roasted duck liver	21.00 €
Traditional XL cannelloni with crunchy Parmesan	18.00 €

RICE AND FISH

Dry crayfish rice * (minimum 2 persons)	26.00 €
Pumpkin risotto with burrata cream and toasted cashews * (min. 2 persons)	24.00 €
Noodles with pigeon and baby broad beans * (minimum 2 persons)	28.00 €
Grilled scallops with parmentier and crispy guanciale	32.00 €
Black monkfish tail, Bouillabaisse style	36.00 €
Fish market	S/M

* THESE DISHES ARE PREPARED FOR A MINIMUM OF 2 PEOPLE PRICE FOR EACH PERSON

MEATS

Galician beef sirloin with porcini mushrooms and truffle caviar	38.00 €
Galician old cow T-bone steak with French fries and Padrón peppers	82.00 €
Steak tartare prepared table side	35.00 €
Rack of lamb in red wine with quince textures	36.00 €
Duck lasagna with different preparations	29.00 €
Andorran chicken stewed with local beer	25.00 €

DESSERT

The Coulant.	12.00 €
Flambéed banana, toffee foam and crumble	12.00 €
Green pistachio Tiramisu	12.00 €
Desserts from a workshop by Patrice Bernard	10.00 €
Assortment of refined cheeses	20.00 €
Ice cream and sorbets.	9.50 €

COLLATIONS

Jambon ibérique de gland	ENTRÉE 36.00 €	TAPAS 23.00 €
Anchois de la mer Cantabrique	ENTRÉE 21.00 €	TAPAS 14.00 €
Pain croustillant à la tomate		7.00 €
Caviar Beluga 10gr avec blinis de sarrasin et crème sure au raifort		45.00 €
Huîtres Poget N°3 tièdes stile Rocfeller (2 uni.)		14.00 €
Rouget mariné au vinaigre d'estragon, artichauts et riz sauvage croustillant		25.00 €
Croquettes maison		10.00 €
Feuilles de bourgeons au cabillaud à la romaine, mayonnaise d'oignon et gelée de citron vert		18.00 €
Crevette rouge, asperges vertes et avocat		26.00 €
Seiche sautée aux "botifarra d'ou" tartar d'oignons marinés et algue salicorne		24.00 €

ENTRÉES

Salade de tomates Barbastro avec ventrèche de thon et oignons nouveaux	17.00 €
Salade des cinq éléments : Sardine bio, carottes, haricots de Santa Pau, avocat, quinoa varie, crudités et œuf Eco	19.00 €
Salade de saison	18.00 €
Carpaccio de Wagyu sur coca fine, asperges, fruits rouges et fromage blanc de Casa Raubert	26.00 €
Crème de palourdes avec sa viande et brunoise de légumes	23.00 €
Mousse de cabillaud avec de la "sobrasada" et oignons glacés	18.00 €
«Trinxat» d'Andorre avec du foie poêle	21.00 €
Cannelloni XL traditionnel au parmesan croquant	18.00 €

RIZ ET POISSONS

Riz sec aux écrevisses *(minimum 2 personnes) *	26.00 €
Risotto de potiron à la crème de burrata et noix de cajou grillées * (minimum 2 personnes) *	24.00 €
Nouilles au pigeon et petites fèves* (minimum 2 personnes) *	28.00 €
Noix de Saint Jacques grillées aux parmentier et « guancia » croustillant	32.00 €
Queue de lotte noire façon Bouillabaisse	36.00 €
Poisson du jour	(Selon arrivage)

* CES PLATS SONT POUR UN MINIMUM DE 2 COUVERTS. PRIX PAR PERSONNE

VIANDES

Filet de bœuf galicien aux cèpes et caviar de truffe	38.00 €
Cote de vache galicienne accompagnée de poivrons de Padron et frites	82.00 €
Steak tartar élaboré en salle	35.00 €
Carré d'agneau aux vin rouge et textures de coings	36.00 €
Lasagne de canard aux différentes préparations	29.00 €
Poulet andorran mijoté à la bière du pays	25.00 €

DESSERTS

Notre Coulant.	12.00 €
Banane flambée, mousse de caramel et crumble	12.00 €
Tiramisu aux pistaches vertes	12.00 €
Les desserts de notre atelier by Patrice Bernard	10.00 €
Assortiment de fromages affinés	20.00 €
Glaces et sorbets.	9.50 €