

ENTRANTS · ENTRANTES

Amanida de Burrata amb tomàquets en textures, pesto d'anacards i alfàbrega fresca
 Amanida Cèsar original 1924
 Salmorejo amb pera de Puigcerdà, ou a baixa temperatura i cruixent de pernil D.O. de Teruel
 Llangostins amb Xile xipotle, llima, all torrat i ou ferrat
 Tàrtar de salmó, avocat, soja, sweet chili i pa Carasatu (supl. 3€)
 Carpaccio de filet de vedella Harry's Bar (supl. 4€)
 Tagliatelle Rialto, un clàssic
 Rigatoni Vito Corleone
 Panzerotti farcit d'espínacs i ricota, amb mantega, sàlvia i ametlles

Ensalada de burrata con tomates en texturas, pesto de anacardos y albahaca fresca
 Ensalada César original 1924
 Salmorejo con pera de Puigcerdà, huevo a baja temperatura y crujiente de Jamón D.O. de Teruel
 Langostinos con chile chipotle, lima, ajo tostado y huevo frito
 Tartar de salmón, aguacate, soja, sweet chili y pan Carasatu (supl. 3€)
 Carpaccio de solomillo de ternera Harry's Bar (supl. 4€)
 Tagliatelle Rialto, un clásico
 Rigatoni Vito Corleone
 Panzerotti relleno de espinacas y ricota, con mantequilla, salvia y almendras

PRINCIPALS · PRINCIPALES

Lluç a la mantega blanca amb tàperes cruixents i patatetes al vapor
 Pasta de full de salmó amb espínacs, crema de formatge suau, salsa tàrtara i espàrrecs de marge
 Milanesa molt fina de porc ibèric, ou poché i tòfona
 Pollastre al curri amb verdures i arròs salvatge
 Pit de pollastre foamy and crunchy, amb salsa de tomàquet San Marzano i formatge fos
 El nostre luxury Kebab: de xai d'Oliana rostit 14 hores i salsa tzatziky (supl. 3€)
 Hamburguesa de chuletón de Angus, ceba caramel·litzada, formatge de cabra i ruca
 Entrecote Cafè de París amb patates fregides casolanes (supl. 6€)

Tots els principals també poden anar acompanyats de patates fregides o verdures al vapor

Merluza a la beurre blanc con alcaparras crujientes y patatitas al vapor
 Hojaldre de salmón con espinacas, crema de queso suave, salsa tártara y espárragos trigueros
 Milanesa muy fina de cerdo ibérico, huevo poché y trufa
 Pollo al curry con verduras y arroz salvaje
 Pechuga de pollo esponjosa y crujiente con salsa de tomate San Marzano y queso fundido
 Luxury kebab de cordero de Oliana asado 14 horas y salsa tzatziky (supl. 3€)
 Hamburguesa de chuletón de Angus, cebolla caramelizada, queso de cabra y rúcula
 Entrecote Café París (supl. 6€)

Todos los principales pueden ser acompañados de patatas fritas o verduritas al vapor

POSTRE O CAFÈ · POSTRE O CAFÉ

Pastis de formatge desconstruït
 Brownie amb gelat de vainilla Mexicana
 Taronja en textures (sorbet i crema) amb barretes de merenga flamejades
 Amanida de fruita de temporada
 Gelats i sorbets

Tarta de queso deconstruïda
 Brownie con helado de vainilla mexicana
 Naranja en texturas (sorbetes y crema) con barritas de merengue flameadas
 Ensalada de fruta de temporada
 Helados y sorbetes

BEGUDES · BODEGA

Aigua mineral sense gas i copa de vi de la casa
 Agua mineral sin gas y copa de vino de la casa

19.90 €/P

(I.V.A. INCLÒS
 I.V.A. INCLUIDO)

STARTERS • ENTRÉES

Burrata salad with textured tomatoes, cashew nut pesto and fresh basil
 Original Caesar salad 1924
 Salmorejo with Ouigcerdà pear, low temperature egg and crunchu Teruel D.O. ham
 King prawns with chipotle chilli, lime, toasted garlic and fried egg
 Salmon tartar, avocado, soya, sweet chilli and Carasatu bread (suppl. 3€)
 Beef sirloin carpaccio Harry's Bar (suppl. 4€)
 Tagliatelle Rialto, a classic (suppl. 2€)
 Rigatoni Vito Corleone
 Panzerotti stuffed with spinach and ricotta, with butter, sage and almonds

Salade de burrata avec tomates texturées, pesto de noix de cajou et basilic frais
 Salade César originale 1924
 Salmorejo avec poire Puigcerdà, oeuf basse température et jambon croquant de Teruel D.O.
 Crevettes géantes au piment chipotle, au citron vert, à l'ail grillé et à l'oeuf frit
 Tartare de saumon, avocat, soja, piment doux et pain Carasatu (suppl. 3€)
 Carpaccio de surlonge de boeuf Harry's Bar (suppl. 4€)
 Tagliatelle Rialto, un classique (suppl. 2€)
 Riatoni Vito Corleone
 Panzerotti farcis aux épinards et à la ricotta, avec du beurre, de la sauge et des amandes

MAIN COURSES • PLATS PRINCIPAUX

Hake beurre blanc with crispy capers and steamed potatoes
 Salmon puff pastry with spinach, soft cream cheese, tartar sauce and wild asparagus
 Thinly sliced Iberian pork Milanese, poached egg and truffle
 Chicken curry with vegetables and wild rice
 Foamy and crunchy chicken breast with San Marzano tomato sauce and melted cheese
 Our luxury Kebab: Oliana lamb roasted 14 hours and tzatziky sauce (suppl. 3€)
 Angus T-bone steak burger, caramelized onion, goat cheese and arugula
 Entrecôte Café de Paris with home fries (suppl. 6€)

All main courses can also be served with chips or steamed vegetables

Beurre blanc de merlu avec câpres croustillantes et pommes de terre vapeur
 Feuilleté de saumon aux épinards, au fromage frais, à la sauce tartare et aux asperges sauvages
 Emincé de por ibérique à la milanaise, oeuf poché et truffe
 Poulet au curry avec légumes et riz sauvage
 Potrine de poulet mousseuse et crouillante avec sauce tomate San Marzano et fromage fondu
 Notre Kebab de luxe: agneau d'Oliana rôti 14 heures et sauce tzatziky (suppl. 3€)
 Burger de steak Angus T-bone, oignon caramélisé, fromage de chèvre et roquette
 Entrecôte Café de Paris avec frites maison (suppl. 6€)

All main courses can also be served with chips or steamed vegetables

DESSERT OR COFFEE • DESSERT OU CAFÉ

Deconstructed cheesecake
 Brownie with Mexican vanilla ice cream
 Orange in textures (sorbet and cream) with flambéed meringue sticks
 Seasonal fruit salad
 Ice cream and sorbets

Gâteau au fromage déconstruit
 Brownie avec glace à la vanille mexicaine
 Orange en textures (sorbet et crème) avec bâtonnets de meringue flambés
 Salade de fruits de saison
 Glaces et sorbets

DRINK • BOISSONS

Still water and glass of house wine
 Eau minérale plate et verre de vin de la maison

19.90 €/P

(V.A.T. INCLUDED
 T.V.A. INCLUSE)