

Restaurant

LES PARDINES

APERITIVOS PARA IR ABRIENDO EL APETITO

Nuestro Bloody Mary, Harry's Bar de París	12.00€
Croquetas de Les Pardines (2 unidades)	7.00€
Sobrasada tibia con miel andorrana y pan con tomate	19.00€
Minibocata de calamar bravo con mahonesa	17.00€
Carpaccio de vaca madurada con pecorino trufado	19.00€
Pan con tomate	6.00€

ENTRANTES PARA EMPEZAR

Salmorejo con frutos del mar (vieira, langostino, mojama)	24.00€
Duo steak tartar	35.00€
Ensaladilla eslava con changurro	22.00€
Encurtidos y escalivados con bacalao y anchoa	21.00€
Asado de berenjena y calabaza con queso feta y matiz oriente medio	23.00€
Canelón de Les Pardines	24.00€
Coca de verduras a la brasa con romesco	23.00€

IGI Incluido

PLATO FUERTE PARA IR TERMINANDO

Pulpo a la brasa con pak choi y papada marinada	13€/100gr
Mar y montaña de fideos negros con albóndigas	32.00€
Nuestro pollo de payés asado a la leña con verduras (2 personas)	66.00€
Arroz de montaña de Les Pardines	27.00€
Manitas de cerdo crujientes con salteado de setas	28.00€
Lingote de cordero con patatas, col y remolacha	32.00€
Medio carré de cordero con patatas col y remolacha (2 personas)	70.00€
Lomo cabecero de vaca con patatas rubias y piquillos	14€/100gr

LA PARTE DULCE

Tarta de queso de la casa (10 minutos)	12.00€
Fruta de temporada a la brasa con nata avainillada	10.00€
Copa de arroz con leche	11.00€
Bombón de chocolate, aceite de oliva virgen y sal de escama (10 minutos)	10.00€
Tarta de manzana recién hecha con helado de vainilla (30 minutos)	13.00€

IGI Incluido

Algunos de nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos, no dude en consultarnos



VINOS DE ANDORRA

ESPUMOSOS

Casus Belli Blanc de Noir 59.00€
Pinot Noir. Borda Any de la Part

Casus Belli 80/20 59.00€
Pinot Noir, chardonnay. Borda Any de la Part

VINOS BLANCOS

Escol Riesling 65.00€
Riesling. Borda Sabaté

Imagine 65.00€
Albarinyo, Viognier, Pinot gris. Casa Auvinyà

VINOS TINTOS

Terra Negra – Casus Belli 69.00€
Pinot Noir. Borda Any de la Part

Forapista 60.00€
Casa Auvinyà

El Torb 60.00€
Corvalin, Merlot, Syrah. Borda Sabaté

ESPUMOSOS

Llopart Integral 45.00€
Macabeu, Xarel.lo Parellada
Llopart. DO Corpinat

Torelló Corpinat 49.00€
Macabeu, Xarel.lo Chardonnay
Finca Can Marti. DO Corpinat

Rosa Cusine (rosa) 49.00€
Garnatxa tinta
Parés Baltà. DO Cava

Recaredo Intens (rosat) 49.00€
Monastrell, Garnatxa
Recaredo. DO Corpinat

Cremant Brut Cuve Pinot noir, Chardonnay Simonnet-Febure. AOC Burgogne	85.00€
Bollinger Special Cuve Chardonnay Bollinger. AOC Champagne	85.00€
Bollinger Rose Novintage Chardonnay, Meunier, Pinot Meunier, Pinot Noir Bollinger. AOC Champagne	95.00 €
Bollinger Pinot Noir Chardonnay, PinotNoir Bollinger. AOC Champagne	195.00€
Bollinger Rose Novintage Chardonnay, Meunier, Pinot Meunier, Pinot Noir Bollinger. AOC Champagne	95.00 €
Billecart- Salmon Pinot Noir, Pinot Meunier,Chardonnay AOC Champagne ,	85.00€
Roederer Collection 244 Chardonnay, pinot noir, pinot meunier Luis Roederer. AOC Champagne	85.00€
Taittinger Brut réserve Pinot noir, chardonnay, pinot meunier Taittinger. AOC Champagne	85.00€
Taittinger Brut Prestige Rosé Pinot noir, chardonnay, Taittinger. AOC Champagne	90.00€
Cristal Chardonnay, Pinot Noir Luis Roederer. AOC Champagne	260.00€

VINOS BLANCOS

Blanc de Pacs Macabeu, Xarel.lo, Parellada D.O. Penedès	30.00 €
Eixaders Chardonnay L'Olivera Cooperativa. DO Costers del Segre	34.00 €
Carisma Gewürztraminer i Riesling Montant i Sell-Alt Urgell	32.00€
Ekam Riesling, Albarinyo Castell d'Encus. DO Costers del Segre	49.00€
Cantallops Xarel · lo AT Roca. DO Penedès	39.00 €
Satèl · lit Carinyena blanca Parés Baltà. DO Penedès	38.00 €
Dido Macabeu, garnatxa blanca, xarel.lo Universal. DO Montsant	43.00 €
Casanova Treixadura Pazo Casanova. DO Ribeiro	39.00€
Pazo das Bruixas Albariño Torres. DO Rias Baixas	44.00€
Stelvio Malvasia, sauvignon Mazuela. DO Rioja	35.00 €

Malcorta Verdejo Singular Javier Sanz. DO Rueda	55.00 €
El Observador Albariño y Godello D.O.Rias Baixas	49.00 €
Le Grande Cuvée Blanc Garnatxa gris, blanca, macabeu AOP. Côtes du Rousillon	55.00 €
Chablis Grand Regnard Chablis Ladoucette. AOC Bourgogne	68.00 €
Chablis Chablis Louis Jadot. AOC Bourgogne	42.00 €
Les Setilles - Bourgogne Chardonnay Olivier Leflaive. AOC Bourgogne	54.00 €
Baron de Ladoucette Sauvignon blanc Ladoucette. AOC Loire	120.00 €
Pouilly Fumé Sauvignon blanc Ladoucette. AOC Loire	52.00 €

VINOS ROSADOS

Jhana	55.00 €
Merlot, Petit Verdot Castell d'Encus. DO Costers del Segre	
Vi Si	35.00 €
Garnatxa, merlot DO Empordà	
Barcolobo	32.00 €
Tempranillo Finca Barcolobo. DO Castilla y León	
Gallica Lafage	45.00 €
Garnatxa gris, garnatxa negra, macabeu Lafage. AOC Côtes-de- Roussillon	
Miraval	34.00 €
Garnatxa Château Miraval. AOC Côtes-de- Provence	

VINOS TINTOS

Petites Estones Garnatxa i Samsó Estones vins. DO Montsant	36.00 €
Purgatori Carinyena, Garnatxa, Syrah Torres Familia. DO Costers del Segre	49.00 €
Thalarn Syrah Castell d'Encús. Costers del Segre	59.00 €
Hisenda Miret Garnatxa, vinyes velles Parés Baltà. DO Penedès	46.00 €
Somiadors Carinyena, Garnatxa 7 Magnífics. DO Empordà	33.00 €
Roca del Crit Carinyena DO Empordà	49.00 €
Min Syrah, cabernet sauvignon, carinyena, garnatxa Clos Berenguer. DOQ Priorat	39.00 €
Martinet bru Syrah, carinyena, garnatxa, merlot, cabernet sauvignon Mas Martinet. DOQ Priorat	48.00 €
Clos Abella Carinyena, Garnatxa Marco Abella. DOQ Priorat	68.00 €
Utreia Mencia Raúl Perez, D.O. Bierzo	38.00 €
Prim'a Tinta de Toro Cellers Sant Roman. DO Toro	57.00 €

Remelluri reserva	49.00 €
Mencía	
Bodegas Remelluri, DO Rioja	
Remelluri reserva(màgnum)	99.00 €
Fincas de Ganuza reserva	55.00 €
Tempranillo, graciano	
Bodegas Remírez de Ganuza, DO Rioja	
Fincas de Ganuza reserva (màgnum)	110.00 €
Izadi El Regalo Reserva	55.00 €
Tempranillo	
Izadi. DO Rioja	
Ijalba. Vino ecológico	36.00 €
Tempranillo, graciano, maturana tinta	
DO Rioja	
Macan clasico	66.00 €
Tempranillo	
Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia. DO Rioja	
200 Monges	86.00 €
Tempranillo, graciano, garnacha	
Vinícola Real. DO Rioja	
Arrocal selección especial	64.00 €
Tinta fino	
DO Ribera del Duero	
Carmelo Rodero	45.00 €
Tempranillo, cabernet sauvignon	
Bodegas Rodero, DO Ribera del Duero	
Tr3smo	65.00 €
Tempranillo	
Bodega Tr3smo. DO Ribera del Duero	
Pintia	89.00 €
Tinta de Toro	
Toro	
Arzuaga Reserva	65.00 €
Tinto Fino, merlot, albillo	
Arzuaga Navarro. DO Ribera del Duero	

Valbuena 5º Año	195.00 €
Tinto Fino Vega Sicilia. DO Ribera del Duero	
Les Sorcieres du Clos de Fées	46.00 €
Cariñena, Garnacha, Syrah Hervé Bizeul & Ass., AOC Côtes du Roussillon	
Chateau des Jacques	42.00 €
Gamay Louis Jadot. AOC Morgon	
Les Meysonniers	48.00 €
Syrah M. Chapoutier. AOC Crozes Hermitage	
Chateau de Pez	78.00 €
Cabernet sauvignon, Merlot La Salle Saint-Estèphe, AOC Saint-Estèphe	
Clos de Ursules Beaune	115.00 €
Pinot noir Louis Jadot. AOC Bourgogne	
Chambolle Musigny	145.00 €
Pinot noir Louis Latour. AOC Bourgogne	
Chateau la Fleur Gazin	115.00 €
Cabernet franc, Merlot Jean-Pierre Moueix. AOC Pomerol	
Chateau de Ferrand	76.00 €
Cabernet franc, cabernet Sauvignon, merlot Chateau de Ferrand. AOC Saint-Emilion	
Les Griffons de Pichon Baron	120.00 €
Cabernet Sauvignon, merlot Chateau Pichon Baron. AOC Pauillac	
Chateau Gloria	115.00 €
Cabernet franc, cabernet Sauvignon, merlot, petit verdot Chateau Gloria. AOC Saint Julien	

Chateau d'Issan Grand Cru classé 110.00 €
Cabernet Sauvignon, merlot
Chateau d'Issan. AOC Margaux

Duas quintas 30.00 €
Tourgia
Ramos Pinto. DO Douro

VINOS DULCES

Domaine de la Rectorie 9.00€
Cuvée Thérèse Reig
AOC Banyuls France

Porto Ramos Pinto. Late Bottled Vintage 7.00€
Ramos Pinto. DO Porto

Ratassia La Carmeta 6.00€
Andorra

Tokaji Pajzos 14.00€
5 puttonyos Aszu
Hongria 2016

Etko, St. Nicholas 8.00€
Commandaria 2016, Chipre

Petit Caligó 10.00€
DG Viticultors. Pontons. Alt Penedès

Juan Gil 9.00€
Monastrell dulce. D.O. Jumilla

Vi ranci clàssic 7.00€
Ortovins. DO Montsant

APERITIVOS

VERMUT PADRO BLANC (BRÀFIM)	10,00 €
VERMUT PADRO NEGRE (BRÀFIM)	10,00 €
VERMUT IZAGUIRRE RESERVA NEGRE (REUS)	10,00€
VERMUT IZAGUIRRE RESERVA BLANC (REUS)	10,00€
VERMUT PROFESSORE BIANCO (PIEMONTE)	10,00 €
VERMUT COCCHI ROSSO (ASTI)	10,00 €
MARTINI RISERVA RUBINO (TORINO)	10,00 €
MARTINI RSV AMBRATO (TORINO)	10,00 €
PASTIS HENRI BARDOUIN	10,00 €
PASTIS RICARD	10,00 €
APEROL SPRITZ (PADOVA)	13,00 €

COCKTAILS

MOJITO	12.00 €
MARGARITA	14.00 €
CAIPIRINHA	14.00 €
PINYA COLADA	14.00 €
MOSCOW MULE	14.00 €
JAMAICA MULE	14.00 €

WHISKY

WHISKY CARDHU AMBER	8,00 €
WHISKY DEWAR'S 12 ANYS	10,00 €
WHISKY GLENFARCLAS 12 ANYS	12,00 €
WHISKY MACALLAN QUEST	14,00 €
WHISKY NIKKA TAKETSURU	10,00 €
WHISKY ROBERT BURNS BLENDED	9,00 €
WHISKY DEVERIN 10 ANYS	9,00€

VODKA

VODKA ABSOLUT	9,00 €
VODKA BELUGA RACING	12,00 €
VODKA GREY GOOSE ORIG.	12,00 €

IGI INCLOS

TEQUILA

TEQUILA PATRON REPOSADO 10,00 €

GIN

GIN BOMBAY SAPPHIRE ENGLISH ESTATE 8,00 €

GIN PUERTO INDIAS 10,00 €

GIN BROCKMANS 12,00 €

GIN CITADELLE 12,00 €

GIN G'VINE FLORAISSON 13,00 €

GIN NORDES 12,00 €

GIN MONKEY 47 15,00 €

GIN OXLEY 15,00 €

GIN SEAGRAM'S 8,00 €

GIN MARE 12,00 €

RON

RON ANGOSTURA 1919 (TRINIDAD TOBAGO) 12,00 €

RON BACARDI 8 ANYS (PUERTO RICO) 10,00 €

RON PASADOR G.RSV. (GUATEMALA) 15,00 €

RON SANTA TERESA 1796 (VENEZUELA) 12,00 €

RON SANTIAGO DE CUBA AÑEJO (CUBA) 8,00 €

RON ZACAPA 23 ANYS (GUATEMALA) 12,00 €

BRANDY

BRANDY PEINADO 20 ANYS (TOMELLOSO) 10,00 €

BRANDY XIMÉNEZ-SPÍNOLA (JEREZ DE LA FRONTERA). 18,00 €

TRES MIL BOTELLAS.

ARMANYAC

ARMANYAC DOMAINE BARAILLON (GERS) 8,00 €

ARMANYAC DOMAINE D'AURENSAN 15 ANYS (CASSAIGNE) 10,00 €

COGNAC

COGNAC DROUET XO (SALLES D'ANGLES) 10,00 €

IGI INCLOS

OTROS DESTILADOS

	CHUPITO	COPA
ORUJO BLANC PAZO SEÑORANS	3,00 €	6,00 €
ORUJO D'HERBES PAZO SEÑORANS	3,00 €	6,00 €
JAGGERMEISTER	3,00 €	6,00 €
KHURI MORA	3,00 €	6,00 €
KHURI ORANGE TRIPLE SEC	3,00 €	6,00 €
KHURI PECHE VIGNE	3,00 €	6,00 €
GRAPPA SARPA DE POLI	3,00 €	6,00 €
LIMONCELLO (BOTTERGA)	3,00 €	6,00 €
PACHARAN KANTXA	3,00 €	6,00 €
BAYLEYS	3,00 €	6,00 €

CERVEZA

Estrella Damm		4,50 €
Turia		5,00 €
Voll Damm		5,00 €
Inedit Damm		5,00 €
Ocean beer IPA		5,50 €
Leffeblonde		5,00 €
Corona		5,00 €
Free-Damm Torrada		5,00 €
Damm-Lemon		5,00 €
Refresc		5,00 €
Tònica FeverTree		5,00 €
San Pellegrino		5,00 €

IGI INCLÓS
