

Restaurant

LES PARDINES

TO GET STARTED

Our Bloody Mary, Harry's Bar in Paris	12.00€
Les Pardines croquettes (2 units)	7.00€
Warm sobrassada with Andorran honey and bread with tomato	19.00€
Squid minisandwich with brava mayonnaise	17.00€
Beef carpaccio with truffled pecorino	21.00€
Bread with tomato	6.00€

FIRST COURSES

Salmorejo with seafood	24.00€
Duo steak tartar	35.00€
<i>Changurro</i> rusian salad	22.00€
Pickled and smoked with cod and anchovy	21.00€
Roast eggplant and pumpkin with feta cheese and Middle Eastern topics	23.00€
Cannelloni Les Pardines	24.00€
Vegetable coca <i>with romesco sauce</i>	23.00€

IGI Included

MAIN COURSES

Grilled octopus with pak choi and marinated jowls	9€/100gr
Sea and mountain black noodles with meatballs	30.00€
Our chicken roasted in a wood oven with vegetables (2 people)	66.00€
Les Pardines mountain rice	27.00€
Crispy pork feet with sautéed mushrooms	28.00€
Lamb ingot with potatoes, cabbage and beet	32.00€
Half rack of lamb with potatoes, cabbage and beetroot (2 people)	70.00€
Piece of beef ribeye	11€/100gr

THE SWEETEST SIDE

Cheesecake (10 minutes)	12.00€
Grilled seasonal fruit with vanilla cream	10.00€
Cup of rice with milk	9.00€
Chocolate bonbon, virgin olive oil and flake salt (15 minutes)	10.00€
Our apple pie with vanilla ice cream (30 minutes)	13.00€

IGI Included

Some of our dishes may contain traces of allergens, do not hesitate to contact us



ANDORRAN WINES

SPARKLING WINE

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

WHITE WINE

Escol Riesling 65.00€
Riesling. Borda Sabaté

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

RED WINE

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

SPARKLING WINES

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

WHITE WINE

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 €

ROSÉ WINE

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

RED WINE

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

SWEET WINES

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

APPETIZERS

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 INCLÓS

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 FLORAISON 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

OTHER DISTILLATES

	SHOT	CUP
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 €

BEER

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 INCLOS
