

Restaurant

LES PARDINES

TO GET STARTED

“Ajoblanco” with grape, fresh cheese, granite and muscatel wine jelly	8.00€
Warm sobrasada with Andorran honey comb and tomato’n bread	19.00€
Roast chicken and ham croquette (2 units)	7.00€
“Coca” bread with tomato	6.00€

FIRST COURSES

Confit tomatoes with burrata , garlic, onions, olives and basil roast bread as a caprese pizza	20.00€
Potato and tender green beans in the style of Les Pardines with bacon and herring roe	23.00€
Tender leek confit with shrimp, scallop and prawn salad	29.00€
Kokotxas of cod in <i>pilpil</i> sauce with white beans garlic and parsley	23.00€
Fine vegetable coca baked in a wood oven with romescada	22.00€
Les Pardines homemade chicken caneloni	23.00€
Beef tartare with herbs and crispy chickpea	35.00€

IGI Included

SECOND DISHES

Warm lamb terrine with aubergines	32.00€
Mountain rice	26.00€
Monkfish <i>suquet</i> with potatoes and ruille toast with orange and saffron	49.00€
Sirloin Wellington with with mushrrom duxelle (2 people)	85.00€
½ country chicken roasted in the wood oven with vegetables (2 people)	64.00€
Meatballs with cuttlefish Les Pardines style	24.00€
Beef Bourguignon	28.00€

DESSERTS

Melon, mojito pineapple, passion fruit	8.00€
Hot chocolate terrine with coffee ice cream	10.00€
Homemade swiss roll with strawberry salad	10.00€
Our Plated Tiramisu	11.00€
Apple pie with vanilla ice cream	13.00€

IGI Included



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

ANDORRAN WINES

SPARKLING

Casus Belli Blanc de Noir	39.00€
Pinot Noir. Borda Any de la Part	
Casus Belli 80/20	39.00€
Pinot Noir, chardonnay. Borda Any de la Part	

WHITE WINWES

Escol Riesling	45.00€
Riesling. Borda Sabaté	
Cim de Cel	45.00€
Gewustraminer. Casa Beal	
Imagine	45.00€
Albarinyo, Viognier, Pinot gris. Casa Auvinyà	
Tancat Rocafort	37.00€
Chardonnay. Mas Berenguer	

RED WINES

Terra Negra – Casus Belli	49.00€
Pinot Noir. Borda Any de la Part	
Evolució	58.00€
Pinot noir. Casa Auvinyà	
El Torb	50.00€
Corvalin, Merlot, Syrah. Borda Sabaté	

SPARKLING

Llopart Integral Macabeu, Xarel.lo Parellada Llopart. DO Corpinat	35.00 €
Trepat (rosat) Trepat Agustí Torelló Mata. DO Cava	24.00 €
Mil · lenni brut nature Macabeu, Xarel.lo Parellada Maria Rigol Ordi. DO Cava	32.00 €
Paciència Ancestral Carinyena Blanca Còsmic Vinyaters. DO Catalunya	36.00 €
Recaredo Intens (rosat) Monastrell, Garnatxa Recaredo. DO Corpinat	35.00 €
Taittinger Brut Reserve Pinot noir, chardonnay, pinnot meurier Taittinger. AOC Champagne	78.00€
Bollinger Special Cuve Chardonnay Bollinger. AOC Champagne	68.00€
Roederer Brut Premier Chardonnay, pinot noir, pinot meunier Luis Roederer. AOC Champagne	72.00€
Bollinger Grande Année 2012 Chardonnay, Pinot Noir Bollinger. AOC Champagne	170.00€
Taittinger Brut Prestige Rosé Pinot noir, chardonnay, Taittinger. AOC Champagne	82.00€

Bollinger Rose Novintage	80.00 €
Chardonnay, Meunier, Pinot Meunier, Pinot Noir	
Bollinger. AOC Champagne	
Latitude Extra Brut	64.00€
Chardonnay	
Larmandier Bernier. AOC Champagne	
Tarlant Brut tradition	76.00€
Chardonnay, Pinot Noir	
Tarlant. AOC Champagne	
Cristal	260.00€
Chardonnay, Pinot Noir	
Luis Roederer. AOC Champagne	

WHITE WINES

Sisquella Garnatxa Blanca, Moscatell d'Alexandria Clos Pons. DO Costers del Segre	26.00 €
Eixaders Chardonnay L'Olivera Cooperativa. DO Costers del Segre	28.00 €
Ekam Riesling, Albarinyo Castell d'Encus. DO Costers del Segre	39.00€
Cantallops Xarel · lo AT Roca. DO Penedès	29.00 €
Satèl · lit Carinyena blanca Parés Baltà. DO Penedès	29.00 €
Dido Macabeu, garnatxa blanca, xarel.lo Universal. DO Montsant	32.00 €
Terra de Cuques Pedro Ximènez, Moscatell Terroir al Limit. DOQ Priorat	48.00 €
Clos Nelin Garnatxa Blanca, Macabeu Clos Mogador. DOQ Priorat	53.00 €
Barbuntin Albariño Grandes pagos gallegos. DO Rias Baixas	26.00€
Tras los Muros Albariño Pazo Señorans. DO Rias Baixas	48.00€
Stelvio Malvasia, sauvignon Mazuela. DO Rioja	25.00 €

Felluga	48.00 €
Pinot Grigio	
Livio Felluga. Friulli	
Mandolas	31.00 €
Furmint. Tokaji	
Oremus, Vega Sicilia	
François Carillon	34.00 €
Aligoté	
Aligoté. AOC Bourgogne	
Chablis	35.00 €
Chablis	
Louis Jadot. AOC Bourgogne	
Chablis Grand Regnard	58.00 €
Chablis	
Ladoucette. AOC Bourgogne	
Les Setilles - Bourgogne	42.00 €
Chardonnay	
Olivier Leflaive. AOC Bourgogne	
Baron de L	110.00 €
Sauvignon blanc	
Ladoucette. AOC Loire	
Pouilly Fumé	42.00 €
Sauvignon blanc	
Ladoucette. AOC Loire	
Kabinett Trocken	48.00 €
Riesling	
Künsler. AOC Rheingau	

ROSE WINES

Jhana

52.00 €

Merlot , Petit Verdot

Castell d'Encus. DO Costers del Segre

Barcolobo

26.00 €

Tempranillo

Finca Barcolobo. DO Castilla y León

Miraval

30.00 €

Garnatxa

Château Miraval. AOC Côtes-de- Provence

By Ott

42.00 €

Garnatxa negra, Cinsault

Domaines Ott. AOC Côtes-de- Provence

RED WINES

Alges 27.00 €

Garnatxa, Tempranillo, Syrah
Clos Pons. DO Costers del Segre

Purgatori 39.00 €

Carinyena, Garnatxa, Syrah
Torres Família. DO Costers del Segre

Thalarn 54.00 €

Syrah
Castell d'Encús. Costers del Segre

Hisenda Miret 36.00 €

Garnatxa, vinyes velles
Parés Baltà. DO Penedès

Mas La Plana 59.00 €

Cabernet Sauvignon
Torres Família. DO Penedès

Petites Estones 21.00 €

Garnatxa, Samsó
Mas Sersal. DO Montsant

Somiadors 24.00 €

Carinyena, Garnatxa
7 Magnífics. DO Empordà

Min 28.00 €

Syrah, cabernet sauvignon, carinyena, garnatxa
Clos Berenguer. DOQ Priorat

Martinet bru 39.00 €

Syrah, carinyena, garnatxa, merlot, cabernet sauvignon
Mas Martinet. DOQ Priorat

Clos Abella 62.00 €

Carinyena, Garnatxa
Marco Abella. DOQ Priorat

Doix 110.00 €

Carinyena, Garnatxa
Mas Doix. DOQ Priorat

Val de la Osa	26.00 €
Tempranillo, Garnacha, Graciano, Viura, Malvasia	
Bodegas Pittacum, DO Bierzo	
Prim'a	27.00 €
Tinta de Toro	
Cellers Sant Roman. DO Toro	
Remelluri reserva	39.00 €
Mencía	
Bodegas Remelluri, DO Rioja	
Remelluri reserva(màgnum)	78.00 €
Fincas de Ganuza reserva	46.00 €
Tempranillo, graciano	
Bodegas Remírez de Ganuza, DO Rioja	
Fincas de Ganuza reserva (màgnum)	92.00 €
Izadi El Regalo Reserva	38.00 €
Tempranillo	
Izadi. DO Rioja	
Macan clasico	56.00 €
Tempranillo	
Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia. DO Rioja	
200 Monges	76.00 €
Tempranillo, graciano, garnacha	
Vinícola Real. DO Rioja	
Pagos de Anguix Costalara	35.00 €
Tempranillo	
Pagos de Anguix, DO Ribera del Duero	
Carmelo Roderó	35.00 €
Tempranillo, cabernet sauvignon	
Bodegas Roderó, DO Ribera del Duero	
Tr3smano	48.00 €
Tempranillo	
Bodega Tr3smano. DO Ribera del Duero	

Arzuaga Reserva	58.00 €
Tinto Fino, merlot, albillo	
Arzuaga Navarro. DO Ribera del Duero	
Valbuena 5º Año	165.00 €
Tinto Fino	
Vega Sicilia. DO Ribera del Duero	
Les Sorcieres du Clos de Fées	26.00 €
Cariñena, Garnacha, Syrah	
Hervé Bizeul & Ass., AOC Côtes du Roussillon	
Chateau des Jacques	33.00 €
Gamay	
Louis Jadot. AOC Morgon	
Les Meysonniers	35.00 €
Syrah	
M. Chapoutier. AOC Crozes Hermitage	
La Bernardine	68.00 €
Garnatxa negra, syrah, mourvedre	
M. Chapoutier. AOC Chateauneuf du Pape	
Chateau de Pez	68.00 €
Cabernet sauvignon, Merlot	
La Salle Saint-Estèphe, AOC Saint-Estèphe	
Bujolais Villages	52.00 €
Pinot noir	
Louis Latour. AOC Bujolais Villages	
Clos de Ursules Beaune	92.00 €
Pinot noir	
Louis Jadot. AOC Bourgogne	
Chambolle Musigny	130.00 €
Pinot noir	
Louis Latour. AOC Bourgogne	
Chateau la Fleur Gazin	95.00 €
Cabernet franc, Merlot	
Jean-Pierre Moueix. AOC Pomerol	

Chateau de Ferrand	62.00 €
Cabernet franc, cabernet Sauvignon, merlot Chateau de Ferrand. AOC Saint-Emilion	
Chateau Armaillac 2019	85.00 €
Petit Verdot Chateau d'Armailhac. AOC Pauillac	
Les Griffons de Pichon Baron	110.00 €
Cabernet Sauvignon, merlot Chateau Pichon Baron. AOC Pauillac	
Chateau Gloria	106.00 €
Cabernet franc, cabernet Sauvignon, merlot, petit verdot Chateau Gloria. AOC Saint Julien	
Chateau d'Issan Grand Cru classé	98.00 €
Cabernet Sauvignon, merlot Chateau d'Issan. AOC Margaux	
Duas quintas	24.00 €
Tourgia Ramos Pinto. DO Douro	
Fontodi Chianti Classico	56.00 €
Sangiovese Fontodi. IGP Chianti	
Promis Ca'Marcanda	66.00 €
Merlot, syrah Angelo Gaja. IGP Toscana	

SWEET WINES

Vi Ranci Clàssic-copa Garnatxa blanca i Macabeu Orto Vins. DO Montsant	8.00€
Porto Ramos Pinto. Late Bottled Vintage -copa Ramos Pinto. DO Porto	7.00€
Ratassia La Carmeta - copa Andorra	6.00€
Ratafia L'Hòstia - copa Santa Fe del Penedès	4.00€
Vi dolç d'Avinyó Cabernet Sauvignon Avinyó del Penedès	8.00€
Petit Caligó DG Viticultors – Pontons. Penedès	10.00€

APPETIZERS

VERMUT PADRO WHITE (BRÀFIM)	6,00 €
VERMUT PADRO RED (BRÀFIM)	6,00 €
VERMUT IZAGUIRRE RESERVARE (REUS)	6,00 €
VERMUT PROFESSORE BIANCO (PIEMONTE)	6,00 €
VERMUT COCCHI ROSSO (ASTI)	6,00 €
MARTINI RISERVA RUBINO (TORINO)	6,00 €
MARTINI RSV AMBRATO (TORINO)	6,00 €
PASTIS HENRI BARDOUIN	5,00 €
PASTIS RICARD	4,00 €
APEROL SPRITZ (PADOVA)	6,00 €

COCTAILS

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

WHISKY

WHISKY ARDBEG 10 YEARS	11,00 €
WHISKY CARDHU AMBER	8,00 €
WHISKY DEWAR'S 12 YEARS	10,00 €
WHISKY GLENFARCLAS 25 YEARS	18,00 €
WHISKY JACK DANIEL'S RYE	9,00 €
WHISKY MACALLAN LUMINA	12,00 €
WHISKY NIKKA TAKETSURU	10,00 €
WHISKY ROBERT BURNS BLENDED	9,00 €

VODKA

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

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 HENDRICKS	12,00 €

GIN

GIN MONKEY 47	15,00 €
GIN N° 209	12,00 €
GIN OXLEY	15,00 €
GIN SEAGRAM'S	8,00 €

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 €

ARMANYAC

ARMANYAC DOMAINE BARAILLON (GERS)	8,00 €
ARMANYAC DOMAINE D'AURENSAN 15 YEARS (CASSAIGNE)	10,00 €

COGNAC

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

OTHER DISTILLED - XUPITO

AIGUARDENT PORTA DO MIÑO	3,00 €
ORUJO CAFÈ PORTA DO MIÑO	3,00 €
ORUJO D'HERBES PORTA DO MIÑO	3,00 €
JAGERMESTEIR	3,00 €
KHURI MORA	3,00 €
KHURI ORANGE TRIPLE SEC	3,00 €
KHURI PECHE VIGNE	3,00 €

COPA

GRAPPA SARPA DE POLI	5,00 €
LIMONCELLO BOTERGA	5,00 €
PACHARAN RUAVIEJA	5,00 €
BAYLEYS	6,00 €
RATAFIA L'HOSTIA	4,00 €
RATASSIA DE LA CARMETA	6,00 €
VI RANCI CLASSIC D'ORTO VINS	8,00 €

BEER

Estrella Damm	4,00 €
Turia	4,00 €
Voll Damm	4,00 €
Inedit Damm	5,00 €
Lost craft beer	5,00 €
Leffe blonde	5,00 €
Corona	5,00 €
Free-Damm	4,00 €
Damm-Lemon	4,00 €
Soft drinks	3,50 €
Tonic Fever Tree	3,50 €