

# Restaurant

## LES PARDINES

### APERITIVOS PARA IR ABRIENDO EL APETITO

Croquetas de asado de Les Pardines (2 unidades)	7.00 €
Alcachofas rebozadas con romesco	17.00 €
Bikini de queso Comté con trompetas de la muerte y trufa	18.00 €
Sobrasada templada con panal de miel andorrana y pan con tomate	19.00 €
Pan de coca con tomate	6.00 €

### ENTRANTES PARA EMPEZAR

Nuestra coca de invierno con salazones	26.00 €
Tartar de salmón	29.00 €
Ensalada templada de alcachofas, jamón y teja de parmesano	24.00 €
Macarrones de la abuela	18.00 €
<i>Trinxat</i> a nuestra manera	21.00 €
Estofado de patata y sepia	24.00 €
Lentejas guisadas con perdiz en escabeche y foie gras	29.00 €

IGI Incluido

## **PLATO FUERTE PARA IR TERMINANDO**

Canelón de Les Pardines	24.00 €
Lomo de bacalao con pochas y piquillo	35.00 €
Arroz de montaña de Les Pardines	27.00 €
Pies de cerdo crujientes con rovellones confitados	29.00 €
Rabo de buey con puré de chirivía y tripa de bacalao	31.00 €
Nuestro pollo de corral al horno de leña con verduras y setas (para 2 personas)	66.00 €
Pieza de lomo bajo a la brasa con su guarnición (400 gr – 1 o 2 personas)	64.00 €

## **LA PARTE DULCE**

Tarta de manzana recién hecha con helado de vainilla (30 minutos)	13.00 €
Pastel caliente de chocolate con helado de café (15 minutos)	12.00 €
Torrija con helado de avellana (15 minutos)	10.00 €
Tarta de queso con mermelada de arándanos de Les Bons	12.00 €
Crema catalana tradicional	8.00 €

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

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

## VINOS BLANCOS

---

<b>Blanc de Pacs</b> Macabeu, Xarel.lo, Parellada D.O. Penedès	29.00 €
<b>Eixaders</b> Chardonnay L'Olivera Cooperativa. DO Costers del Segre	34.00 €
<b>Carisma</b> Gewürztraminer i Riesling Montant i Sell-Alt Urgell	32.00€
<b>Ekam</b> Riesling, Albarinyo Castell d'Encus. DO Costers del Segre	49.00€
<b>Cantallops</b> Xarel · lo AT Roca. DO Penedès	39.00 €
<b>Satèl · lit</b> Carinyena blanca Parés Baltà. DO Penedès	38.00 €
<b>Dido</b> Sauvignon Blanc Universal. DO Montsant	43.00 €
<b>Blanc D neu</b> Macabeu, garnatxa blanca, xarel.lo Llivins Cerdanya	48.00 €
<b>Casanova</b> Treixadura Pazo Casanova. DO Ribeiro	34.00€
<b>Pazo das Bruixas</b> Albariño Torres. DO Rias Baixas	44.00€
<b>Stelvio</b> Malvasia, sauvignon Mazuela. DO Rioja	32.00 €

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

## VINOS ROSADOS

---

<b>Jhana</b>	55.00 €
Merlot, Petit Verdot Castell d'Encus. DO Costers del Segre	
<b>Vi Si</b>	29.00 €
Garnatxa, merlot DO Empordà	
<b>Barcolobo</b>	32.00 €
Tempranillo Finca Barcolobo. DO Castilla y León	
<b>Gallica Lafage</b>	45.00 €
Garnatxa gris, garnatxa negra, macabeu Lafage. AOC Côtes-de- Roussillon	
<b>Miraval</b>	34.00 €
Garnatxa Château Miraval. AOC Côtes-de- Provence	

## VINOS TINTOS

---

<b>Petites Estones</b> Garnatxa i Samsó Estones vins. DO Montsant	30.00 €
<b>Purgatori</b> Carinyena, Garnatxa, Syrah Torres Familia. DO Costers del Segre	49.00 €
<b>Thalarn</b> Syrah Castell d'Encús. Costers del Segre	59.00 €
<b>Hisenda Miret</b> Garnatxa, vinyes velles Parés Baltà. DO Penedès	46.00 €
<b>Somiadors</b> Carinyena, Garnatxa 7 Magnífics. DO Empordà	33.00 €
<b>Roca del Crit</b> Carinyena DO Empordà	49.00 €
<b>Min</b> Syrah, cabernet sauvignon, carinyena, garnatxa Clos Berenguer. DOQ Priorat	36.00 €
<b>Martinet bru</b> Syrah, carinyena, garnatxa, merlot, cabernet sauvignon Mas Martinet. DOQ Priorat	48.00 €
<b>Clos Abella</b> Carinyena, Garnatxa Marco Abella. DOQ Priorat	68.00 €
<b>Utreia</b> Mencia Raúl Perez, D.O. Bierzo	38.00 €
<b>Prim'a</b> Tinta de Toro Cellers Sant Roman. DO Toro	57.00 €



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

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

---

<b>Domaine de la Rectorie</b> Cuvée Thérèse Reig AOC Banyuls France	9.00€
<b>Porto Ramos Pinto. Late Bottled Vintage</b> Ramos Pinto. DO Porto	7.00€
<b>Ratassia La Carmeta</b> Andorra	6.00€
<b>Tokaji Pajzos</b> 5 puttonyos Aszu Hongria 2016	14.00€
<b>Etko,St.Nicholas</b> Commandaria 2016,Chipre	8.00€
<b>Petit Caligó</b> DG Viticultors. Pontons. Alt Penedès	10.00€
<b>Juan Gil</b> Monastrell dulce. D.O.Jumilla	9.00€
<b>Vi ranci clàssic</b> Ortovins. DO Montsant	7.00€
<b>Floc D gel</b> Sauvignon Blanc Llivins Cerdanya	9.00 €

## APERITIVOS

VERMUT PADRO BLANC ( BRÀFIM)	6.00 €
VERMUT PADRO NEGRE (BRÀFIM)	6.00 €
VERMUT IZAGUIRRE RESERVA NEGRE (REUS)	6.00€
VERMUT IZAGUIRRE RESERVA BLANC (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	5.00 €

## COCKTAILS

MOJITO	12.00 €
MARGARITA	14.00 €
CAIPIRINHA	14.00 €
PINYA COLADA	14.00 €
MOSCOW MULE	14.00 €
JAMAICA MULE	14.00 €
St. GERMAIN SPRITZ	12.00 €
LES PARDINES SPRITZ	12.50 €
MOCKTAIL (0% Alcohol)	8.00 €

## WHISKY

WHISKY CARDHU AMBER	8.00 €	MIXER
WHISKY DEWAR'S 12 ANYS	10.00 €	4.50€
WHISKY GLENFARCLAS 12 ANYS	12.00 €	
WHISKY MACALLAN QUEST	14.00 €	
WHISKY NIKKA TAKETSURU	11.00 €	
WHISKY ROBERT BURNS BLENDED	9.00 €	
WHISKY DEVERIN 10 ANYS	10.00 €	
WHISKY JACK DANIELS N° 7	9.00 €	

## VODKA

VODKA ABSOLUT	9.00 €	MIXER
VODKA BELUGA RACING	12.00 €	4.50€
VODKA GREY GOOSE ORIG.	12.00 €	
VODKA BELVEDERE	12.00 €	

IGI INCLÓS

**TEQUILA**

TEQUILA PATRON REPOSADO 10.00 €

**GIN**

GIN BOMBAY SAPPHIRE ENGLISH ESTATE 8.00 € MIXER  
GIN PUERTO INDIAS 10.00 € 4.50€  
GIN BROCKMANS 12.00 €  
GIN CITADELLE 12.00 €  
GIN G'VINE FLORAISSON 13.00 €  
GIN HENDRIK'S 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 € MIXER  
RON BACARDI 8 ANYS (PUERTO RICO) 10.00 € 4.50€  
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 €  
CALVADOS BOUTARD GRAND SOUTAGE 8.00 €  
IGI INCLUS

## OTROS DESTILADOS

	CHUPITO	COPA
ORUJO BLANCO PAZO SEÑORANS	3.00 €	6.00 €
ORUJO DE HIERBAS 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	4.00 €
Turia	4.50 €
Voll Damm	4.50 €
Inedit Damm	5.00 €
Ocean beer IPA	5.50 €
Leffeblonde	5.00 €
Corona	5.00 €
Free-Damm Torrada	4.50 €
Damm-Lemon	4.50 €
Refresco	3.95 €
Tònica FeverTree	4.50 €
San Pellegrino	4.00 €
Agua km 0	2.50 €

## CAFÉ Y INFUSIONES

Café expreso	2.00 €
Café doble expreso	2.50 €
Café americano	2.00 €
Cappuccino	3.00 €
Latte	2.50 €
cortado	2.20 €
carajillo	2.50 €
Te verde	4.00 €
Menta Poleo	4.00 €
Roibos	4.00 €
Manzanilla	4.00 €
Infusión Les Pardines – digestiva o relajante	4.00 €

IGI INCLÓS