

Restaurant

LES PARDINES

APERITIUS PER ANAR FENT BOCA / APERITIVOS PARA ABRIR EL APETITO

Croquetes de rostit de la casa (2 unitats) <i>Croquetas de asado de la casa (2 unidades)</i>	7.00€
Sobrassada tèbia amb bresca de mel andorrana i pa amb tomata <i>Sobrassada tibia con panal de miel andorrana y pan con tomate</i>	19.00€
Musclos amb salsa “Thai” <i>Mejillones en salsa “Thai”</i>	18.00€
Pa de coca amb tomata <i>Pan de coca untado con tomate</i>	7.00€

ENTRANTS PER COMENÇAR / ENTRANTES PARA EMPEZAR

Ensaladilla eslava amb gambeta de Palamós i el nostre “Kimchi” <i>Ensaladilla eslava con gambitas de Palamós y nuestro “Kmchi”</i>	24.00€
Carpaccio de vaca madurada amb pecorino trufat <i>Carpaccio de vaca madurada con pecorino trufado</i>	19.00€
Tàrtar de salmó <i>Tartar de salmón</i>	32.00€
La nostra caprese al forn de llenya <i>Nuestra caprese al horno de leña</i>	22.00€
Graellada de verdures amb salsa Satoy i encenalls cruixents <i>Parrillada de verduras con salsa Satoy y migas crujientes</i>	20.00€
Parmentier de pop bicolor <i>Parmentier de pulpo bicolor</i>	29.00€
Caneló de Les Pardines 1819 <i>Canelón de Les Pardines 1819</i>	24.00€

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al·lèrgens no dubti en consultar-nos



PLAT FORT PER ANAR ACABANT / PLATO PRINCIPAL PARA IR TERMINANDO

Bacallà a la romana amb ceba negra mahonesa de pebrot i piparres <i>Bacalao a la romana concebolla negra mayonesa de pimiento y piparras</i>	29.00€
Truita salmonada a la brasa amb vel de cansalada i verduretes <i>Trucha asalmonada a la brasa con velo de papada y verduitas</i>	29.00€
Arròs de muntanya de Les Pardines <i>Arroz de montaña de Les Pardines</i>	27.00€
El nostre pollastre de pagès al forn de llenya amb verdures i bolets (2 persones) <i>Nuestro pollo de payés al horno de leña con verduras y setas</i> (2 personas)	68.00€
Galta de porc amb cremós de patata i bolets <i>Galta de cerdo con cremoso de patatas y setas</i>	32.00€
Timbal de corder especiat amb humus, crema d'albergínia i salsa de llimona <i>Timbal de cordero especiado con humus, crema de berenjena y salsa limón</i>	29.00€
Filet Rossini amb foie, salsa oporto i patata "Pont Neuf" <i>Filete Rossini con foie, salsa oporto y patatata "Pont Neuf"</i>	52.00€

LA PART DOLÇA / LA PARTE DULCE

Pastís de poma acabat de fer amb gelat de vainilla (30 minuts) <i>Tartaleta de manzana recién echa y helado de vainilla (30 minutos)</i>	13.00€
Copa de maduixes amb mató d'Andorra i melmelada de ruibarbre (15 min.) <i>Copa de fresas con mato de Andorra y mermelada de ruibarbo (15 min.)</i>	9.00€
"Tocinillo del cielo" de maracuyá, gelat de mango i fruits vermells <i>Tocinillo del cielo de maracuya, helado de mango y frutos rojos</i>	10.00€
Pastisset de citrics, granitzat d'api i gelat de xocolata blanca <i>Tartaleta de cítricos, granizado de apio y helado de chocolate blanco</i>	13.00€
Brownie amb la seva salsa i gelat d'avellana (15 minuts) <i>Brownie con su salsa y helado de avellana (15 minutos)</i>	10.00€

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al·lèrgens no dubti en consultar-nos



VINS D'ANDORRA / VINOS DE ANDORRA

ESCUMOSOS

Casus Belli Blanc de Noir 65.00€
Pinot Noir. Borda Any de la Part

Casus Belli 80/20 65.00€
Pinot Noir, chardonnay. Borda Any de la Part

VINS BLANCS

Escol Riesling 79.00€
Riesling. Borda Sabaté

Imagine 79.00€
Albarinyo, Viognier, Pinot gris. Casa Auvinyà

VINS NEGRES

Terra Negra – Casus Belli 79.00€
Pinot Noir. Borda Any de la Part

Forapista 60.00€
Casa Auvinyà

El Torb 79.00€
Corvalin, Merlot, Syrah. Borda Sabaté

ESCUMOSOS

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) 54.00€
Garnatxa tinta
Parés Baltà. DO Cava

Recaredo Intens (rosat) 58.00€
Monastrell, Garnatxa
Recaredo. DO Corpinat

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al·lèrgens no dubti en consultar-nos



Cremant Brut Cuve	69.00€
Pinot noir, Chardonnay Simonnet-Febure. AOC Burgogne	
Bollinger Special Cuve	85.00€
Chardonnay Bollinger. AOC Champagne	
Bollinger Rose Novintage	105.00 €
Chardonnay, Meunier, Pinot Meunier, Pinot Noir Bollinger. AOC Champagne	
Bollinger Pinot Noir	170.00€
Chardonnay, Pinot Noir Bollinger. AOC Champagne	
Billecart- Salmon	80.00€
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay AOC Champagne ,	
Roederer Collection 243	95.00€
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	95.00€
Pinot noir, chardonnay, Taittinger. AOC Champagne	
Cristal	260.00€
Chardonnay, Pinot Noir Luis Roederer. AOC Champagne	



VINS BLANCS / VINOS BLANCOS

Blanc de Pacs Macabeu, Xarel.lo, Parellada D.O. Penedès	29.00 €
Eixaders Chardonnay L'Olivera Cooperativa. DO Costers del Segre	34.00 €
Carisma Gewürztraminer i Riesling Montant i Sell-Alt Urgell	34.00€
Ekam Riesling, Albarinyo Castell d'Encus. DO Costers del Segre	54.00€
Cantallops Xarel · lo AT Roca. DO Penedès	39.00 €
Satèl · lit Sauvignon Blanc Parés Baltà. DO Penedès	38.00 €
Dido Macabeu, garnatxa blanca, xarel.lo Universal. DO Montsant	45.00 €
Blanc D neu Sauvignon Blanc LlivinsCerdanya	48.00 €
Casanova Treixadura Pazo Casanova. DO Ribeiro	39.00€
Pazo das Bruixas Albariño Torres. DO Rias Baixas	44.00€

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al · lèrgens no dubti en consultar-nos



Stelvio	35.00 €
Malvasia, sauvignon Mazuela. DO Rioja	
Malcorta	55.00 €
Verdejo Singular Javier Sanz. DO Rueda	
El Observador	49.00 €
Albariño y Godello D.O.Rias Baixas	
Le Grande Cuvée Blanc	55.00 €
Garnatxa gris, blanca, macabeu AOP. Côtes du Rousillon	
Chablis Grand Regnard	68.00 €
Chablis Ladoucette. AOC Bourgogne	
Chablis	42.00 €
Chablis Louis Jadot. AOC Bourgogne	
Les Setilles - Bourgogne	58.00 €
Chardonnay Olivier Leflaive. AOC Bourgogne	
Baron de Ladoucette	130.00 €
Sauvignon blanc Ladoucette. AOC Loire	
Pouilly Fumé	52.00 €
Sauvignon blanc Ladoucette. AOC Loire	



VINS ROSATS / 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 39.00 €

Garnatxa

Château Miraval. AOC Côtes-de- Provence

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al · lèrgens no dubti en consultar-nos



VINS NEGRES / 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	69.00 €
Hisenda Miret Garnatxa, vinyes velles Parés Baltà. DO Penedès	49.00 €
Somiadors Carinyena, Garnatxa 7 Magnífics. DO Empordà	33.00 €
Roca del Crit Carinyena DO Empordà	45.00 €
Min Syrah, cabernet sauvignon, carinyena, garnatxa Clos Berenguer. DOQ Priorat	39.00 €
Martinet bru Syrah, carinyena, garnatxa, merlot, cabernet sauvignon Mas Martinet. DOQ Priorat	49.00 €
Clos Abella Carinyena, Garnatxa Marco Abella. DOQ Priorat	74.00 €
Utreia Mencia Raúl Perez, D.O. Bierzo	39.00 €

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al·lèrgens no dubti en consultar-nos



Prim'a	38.00 €
Tinta de Toro	
Cellers Sant Roman. DO Toro	
Remelluri reserva	49.00 €
Mencia	
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	59.00 €
Tinta fino	
DO Ribera del Duero	
Carmelo Rodero	45.00 €
Tempranillo, cabernet sauvignon	
Bodegas Rodero, DO Ribera del Duero	
Tr3smmano	65.00 €
Tempranillo	
Bodega Tr3smmano. DO Ribera del Duero	



Pintia	95.00 €
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	43.00 €
Cariñena, Garnacha, Syrah	
Hervé Bizeul & Ass., AOC Côtes du Roussillon	
Chateau des Jacques	46.00 €
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	165.00 €
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	

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al·lèrgens no dubti en consultar-nos



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	



VINS DOLÇOS / VINOS DULCES

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

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al·lèrgens no dubti en consultar-nos



APERITIUS / 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 Nº 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 INCLOS

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al · lèrgens no dubti en consultar-nos



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). TRES MIL BOTELLAS.	18.00 €

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 INCLOS

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al·lèrgens no dubti en consultar-nos



ALTRES DESTIL · LATS / OTROS DESTILADOS

	XUPITO	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 €

CERVESA / 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 €
Refresc	3.95 €
Tònica FeverTree	4.50 €
San Pellegrino	4.00 €
Aigua km 0	2.50 €

CAFÈ I INFUSIONS / CAFÉ Y INFUSIONES

Cafè espresso	2.00 €
Cafè doble espresso	2.50 €
Cafè americano	2.00 €
Capuccino	3.00 €
Latte	2.50 €
Tallat / Cortado	2.20 €
Cigaló / Carajillo	2.50 €
Te verd / Te verde	4.00 €
Menta Poleo	4.00 €
Roibos	4.00 €
Camamilla	4.00 €
Infusió Les Pardines – digestiva o relaxant / Infusión	4.00 €

IGI INCLOS

IGI Inclòs

Alguns dels nostres plats poden contenir traces d'al · lèrgens no dubti en consultar-nos

