

Restaurant

LES PARDINES

DES ENTRÉES POUR VOUS OUVRIR L'APPÉTIT/SMALL STARTERS

Croquettes rôties maison (2 pièces) <i>Homemade roast croquettes (2 pieces)</i>	7.00€
«Sobrassada» tiède au miel Andorran et tartine à la tomate <i>Warm sobrassada with Andorran honeycomb and tomato bread</i>	19.00€
Moules à la sauce thai <i>Mussels in Thai sauce</i>	18.00€
Pain de coca à la tomate <i>Bread with tomato spread</i>	7.00€

ENTRÉES POUR COMMENCER/ STARTERS TO BEGUIN WITH

Salade slave aux crevettes de Palamós et notre "Kimchi" <i>Slavic salad with Palamós prawns and our "Kimchi"</i>	24.00€
Carpaccio de bœuf maturé au pecorino truffé <i>Aged beef carpaccio with truffled pecorino</i>	22.00€
Tartare de saumon <i>Salmon tartar</i>	32.00€
Notre caprese cuite au four à bois <i>Our caprese baked in a wood-fired oven</i>	22.00€
Légumes grillés à la sauce satoy et chapelure croustillante <i>Grilled vegetables with Satoy sauce and crispy crumbs</i>	20.00€
Parmentier de poulpe bicolore <i>Bicolor octopus parmentier</i>	36.00€
Cannelloni de Les Pardines 1819 <i>Cannelloni de Les Pardines 1819</i>	24.00€

IGI Inclòs

Certains de nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes. N'hésitez pas à nous contacter



PLAT PRINCIPAL POUR FINIR/MAIN COURSE TO FINISH

Cabillaud à la romaine, oignons noirs, mayonnaise et piments du Padrón <i>piparraTempura cod with black onion, pepper mayonnaise, and Padrón peppers</i>	29.00€
Truite saumonée grillée, voile de bajoues et petits légumes <i>Grilled salmon trout with a veil of jowl and baby vegetables</i>	29.00€
Riz montagnard Les Pardines <i>Les Pardines mountain rice</i>	27.00€
Notre poulet de campagne au feu de bois, légumes et champignons (2 personnes) <i>Our wood-fired country chicken with vegetables and mushrooms (2 people)</i>	68.00€
Joue de porc, pommes de terre crémeuses et champignons <i>Pork cheek with creamy potatoes and mushrooms</i>	32.00€
Timbale d'agneau épicée, houmous, crème d'aubergines et sauce citronnée <i>Spiced lamb timbale with hummus, eggplant cream, and lemon sauce</i>	29.00€
Tournedos Rossini au foie gras, sauce au Porto et pommes de terre du Pont Neuf <i>Rossini-style steak with foie gras, Porto sauce, and Pont Neuf potatoes</i>	52.00€

LA PARTIE DOUCE/ THE SWEET PART

Tarte aux pommes fraîches, glace vanille (30 minutes) <i>Baked apple tart with vanilla ice cream (30 minutes)</i>	13.00€
Tasse de fraises, fromage frais et confiture de rhubarbe (15 minutes) <i>Strawberry cup with fresh Andorran cheese and rhubarb jam (15 minutes)</i>	9.00€
"Tocinillo del cielo" au fruit de la passion avec glace à la mangue et myrtilles de Les Bons <i>Passion fruit "tocinillo del cielo" with mango ice cream and Les Bons blueberries</i>	10.00€
Tarte aux agrumes, granité de céleri et glace chocolat blanc <i>Citrus tart with celery granita and white chocolate ice cream</i>	13.00€
Brownie, sauce et glace de café (15 minutes) <i>Brownie with sauce and coffee ice cream (15 minutes)</i>	10.00€

IGI Inclòs

Certains de nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes. N'hésitez pas à nous contacter



VINS D'ANDORRA/ ANDORRAN WINES

VINS MOUSSEUX/ SPARKLING WINES

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/ WHITE WINES

Escol Riesling 79.00€
Riesling. Borda Sabaté

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

VINS ROUGES / RED WINES

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

VINS MOUSSEUX / 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 (rosat) 54.00€
Garnatxa tinta
Parés Baltà. DO Cava

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

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/ WHITE WINES

Blanc de Pacs 29.00 €
Macabeu, Xarel.lo, Parellada
D.O. Penedès

Eixaders 34.00 €
Chardonnay
L'Olivera Cooperativa. DO Costers del Segre

Carisma 34.00€
Gewürztraminer i Riesling
Montant i Sell-Alt Urgell

Ekam 54.00€
Riesling, Albarinyo
Castell d'Encus. DO Costers del Segre

Cantallops 39.00 €
Xarel · lo
AT Roca. DO Penedès

Satèl · lit 38.00 €
Sauvignon Blanc
Parés Baltà. DO Penedès

Dido 45.00 €
Macabeu, garnatxa blanca, xarel.lo
Universal. DO Montsant

Blanc D neu 48.00 €
Sauvignon Blanc
LlivinsCerdanya

Casanova 39.00€
Treixadura
Pazo Casanova. DO Ribeiro

Pazo das Bruixas 44.00€
Albariño
Torres. DO Rias Baixas

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 ROSÉS/ ROSÉ WINES

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

VINS ROUGES / RED WINES

Petites Estones 36.00 €

Garnatxa i Samsó

Estones vins. DO Montsant

Purgatori 49.00 €

Carinyena, Garnatxa, Syrah

Torres Familia. DO Costers del Segre

Thalarn 69.00 €

Syrah

Castell d'Encús. Costers del Segre

Hisenda Miret 49.00 €

Garnatxa, vinyes velles

Parés Baltà. DO Penedès

Somiadors 33.00 €

Carinyena, Garnatxa

7 Magnífics. DO Empordà

Roca del Crit 45.00 €

Carinyena

DO Empordà

Min 39.00 €

Syrah, cabernet sauvignon, carinyena, garnatxa

Clos Berenguer. DOQ Priorat

Martinet bru 49.00 €

Syrah, carinyena, garnatxa, merlot, cabernet sauvignon

Mas Martinet. DOQ Priorat

Clos Abella 74.00 €

Carinyena, Garnatxa

Marco Abella. DOQ Priorat

Utreia 39.00 €

Mencia

Raúl Perez, D.O. Bierzo

Prim'a 38.00 €

Tinta de Toro

Cellers Sant Roman. DO Toro

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	59.00 €
Tinta fino	
DO Ribera del Duero	
Carmelo Rodero	45.00 €
Tempranillo, cabernet sauvignon	
Bodegas Rodero, DO Ribera del Duero	
Tr3smano	65.00 €
Tempranillo	
Bodega Tr3smano. 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	
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 DOUX / SWEET WINES

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 Llivia Cerdanya	9.00 €

APERITIFS/ APETIZERS

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 INCLOS

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	

AUTRES DESTILATS/ OTHER DESTILATEDS	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 €

BIÈRE/ BEER

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 €

CAFÈETTÉ/ COFEE & TEA

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