

Restaurant

LES PARDINES

DES ENTRÉES POUR VOUS OUVRIR L'APPÉTIT/SMALL STARTERS

Croquettes de poulet rôti et jambon fait maison (2 pièces) <i>Our chicken roast and ham croquettes (2 pieces)</i>	7.00€
«Sobrassada» tiède avec nid d'abeille d'Andorre <i>Warm sobrassada with Andorran honeycomb</i>	19.00€
«Coca de Folgueroles» pain à la tomate <i>«Coca de Folgueroles» bread with tomato</i>	7.00€
Pomme de terre croustillant avec notre sauce brava maison <i>Crispy churros/fritter with our homemade brava sauce</i>	9.00€

ENTRÉES POUR COMMENCER/ STARTERS TO BEGUIN WITH

Salade tiède de poivrons piquillo farcis à la brandade de morue <i>Warm salad of piquillo peppers stuffed with cod brandade</i>	22.00€
«Origen» : Carpaccio, steak tartare et moelle grillée <i>«Origen»: Carpaccio, steak tartare and grilled bone marrow</i>	36.00€
«Calçots» et artichauts en tempura, sur un lit de pommes de terre croustillante et saucisse accompagnés de romesco <i>Tempura «Calçots» and artichokes on a bed of crispy potatoes with sausage and romesco sauce</i>	22.00€
Racines «Cap i pota» fait maison aux pois chiches <i>Roots- Homemade «Cap ipota» with chickpeas</i>	21.00€
Crème de potiron avec des pétoncles fumés et une touche de curry <i>Pumpkin cream with smoked scallops and a touch of curry</i>	24.00€
Jardinière de légumes de haute montagne <i>High mountain vegetables minestrone</i>	16.00€
Cannellonis Les Pardines 1819 <i>Cannelloni Les Pardines 1819</i>	24.00€

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

IGI Inclòs



PLAT PRINCIPAL POUR FINIR/MAIN COURSE TO FINISH

Bœuf bourguignon aux légumes <i>Bœuf bourguignon with vegetables</i>	29.00€
Filet Wellington de Bœuf avec duxelles de champignons (2 personnes) <i>Beef Wellington with mushroom duxelles (2 people)</i>	92.00€
Riz de montagne Les Pardines <i>Les Pardines mountain rice</i>	27.00€
Pieds de porc croustillants avec crème de pomme de terre et chou grillé <i>Crispy pork feet with creamy potatoes and grilled cabbage</i>	24.00€
Truite saumonée des Pyrénées grillée avec escabèche de tomate et fruits <i>Grilled salmon trout from the Pyrenees with tomato and fruit escabeche</i>	28.00€
Sauté d'artichauts avec seiches et terrine de porc croustillante <i>Sautéed artichokes with baby cuttlefish and crispy pork terrine</i>	25.00€
Notre poulet de campagne au four de bois avec légumes (2 personnes) <i>Our wood fired country chicken with vegetables (2 people)</i>	68.00€

LA PARTIE DOUCE/ THE SWEET PART

Lait frit sur crème de châtaigne et noix de pécan caramélisées (15') <i>Fried milk over chest nut cream and caramelised pecans (15')</i>	10.00€
Flan au fromage avec touches d'agrumes <i>Cheesecake flan with citrus notes</i>	9.00€
Poires tièdes au vin avec nuage de crème anglaise et sable d'amandes (15') <i>Warm pears in wine with a cloud of custard and almond crumble (15')</i>	13.00€
Tarte aux pommes faites à la minute avec glace à la vanille (30') <i>Freshly baked apple tart with vanilla ice cream (30')</i>	13.00€

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



IGI Inclòs

VINS D'ANDORRA/ ANDORRAN WINES

VINS MOUSSEUX/ SPARKLING WINES

CasusBelli Blanc de Noir 65.00€

PinotNoir. Borda Any de la Part

CasusBelli 80/20 65.00€

PinotNoir, chardonnay. Borda Any de la Part

VINS BLANCS/ WHITE WINES

EscolRiesling 79.00€

Riesling. Borda Sabaté

Imagine 79.00€

Albarinyo, Viognier, Pinot gris. Casa Auvinyà

VINS ROUGES / RED WINES

Terra Negra – CasusBelli 79.00€

PinotNoir. 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.loChardonnay

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 BrutCuve	69.00€
Pinotnoir, Chardonnay Simonnet-Febure. AOC Burgogne	
BollingerSpecialCuve	85.00€
Chardonnay Bollinger. AOC Champagne	
Bollinger Rose Novintage	105.00 €
Chardonnay, Meunier, PinotMeunier, PinotNoir Bollinger. AOC Champagne	
BollingerPinot Noir 170.00€	
Chardonnay, PinotNoir Bollinger. AOC Champagne	
Billecart- Salmon 80.00€	
PinotNoir, PinotMeunier,Chardonnay AOC Champagne ,	
RoedererCollection 243	95.00€
Chardonnay, pinotnoir, pinotmeunier Luis Roederer. AOC Champagne	
Taittinger Brut réserve	85.00€
Pinotnoir, chardonnay, pinotmeunier Taittinger. AOC Champagne	
Taittinger Brut PrestigeRosé	95.00€
Pinotnoir, chardonnay, Taittinger. AOC Champagne	
Cristal	260.00€
Chardonnay, PinotNoir 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
Llivins Cerdanya

Casanova 39.00€

Treixadura
Pazo Casanova. DO Ribeiro

Pazo das Bruixas 44.00€

Albariño
Torres. DO RiasBaixas

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

ChâteauMiraval. 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	
BodegasRemelluri, DO Rioja	
Remelluri reserva(màgnum)	99.00 €
Fincas de Ganuza reserva	55.00 €
Tempranillo, graciano	
BodegasRemírez de Ganuza, DO Rioja	
Fincas de Ganuza reserva (màgnum)	110.00 €
Izadi El Regalo Reserva	55.00 €
Tempranillo	
Izadi. DO Rioja	
Ijalba. Vinoecològic	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	
Arrocalselección especial	59.00 €
Tinta fino	
DO Ribera del Duero	
CarmeloRodero	45.00 €
Tempranillo, cabernet sauvignon	
BodegasRodero, 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	

Chateaud'IssanGrand Cru classé

110.00 €

Cabernet Sauvignon, merlot

Chateaud'Issan. AOC Margaux

Duasquintas

30.00 €

Tourgia

Ramos Pinto. DO Douro

VINS DOUX / SWEET WINES

Domaine de la Rectorie CuvéeThérèse Reig AOC Banyuls France	9.00€
Porto Ramos Pinto. LateBottledVintage Ramos Pinto. DO Porto	6.00€
Ratassia La Carmeta Andorra	6.00€
TokajiPajzos 5 puttonyosAszu Hongria 2016	14.00€
Etko,St.Nicholas Commandaria 2016,Chipre	8.00€
Petit Caligó DG Viticultors. Pontons. Alt Penedès	10.00€
Juan Gil Monastrelldulce. D.O.Jumilla	7.00€
Vi ranci clàssic Ortovins. DO Montsant	7.00€
Floc D gel Sauvignon Blanc LlivinsCerdanya	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 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

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 €
Oceanbeer 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