

Restaurant

LES PARDINES

DES ENTRÉES POUR VOUS OUVRIR L'APPÉTIT/ SMALL STARTERS

Croquettes de poulet rôti et jambon faites maison (2 pièces) <i>Homemade chicken roast and ham croquettes (2 pieces)</i>	7.00€
"Sobrassada" tiède avec nid d'abeille d'Andorra <i>Warm "sobrasada" with Andorran honeycomb</i>	19.00€
"Gildas" à notre façon <i>Our style "gildas"</i>	12.00€
"Coca de Folgueroles" pain à la tomate <i>"Coca de Folgueroles" bread with tomato</i>	7.00€

ENTRÉES POUR COMMENCER/ STARTERS TO BEGIN WITH

Soupe froide d'amandes torréfiées avec courge aigre-douce et anguille fumée <i>Cold toasted almond soup with sweet-and-sour pumpkin and smoked eel</i>	18.00€
Filet de cabillaud façon "esqueixada", sur une brandade, tomates confites et tapenade d'olives <i>Cod belly "esqueixada" served on a brandade, confit tomatoes and olive tapenade</i>	24.00€
Aubergine au four à bois avec "sobrassada" et fromage d'Urgèlia <i>Wood-fired roasted eggplant with "sobrassada" and Urgèlia cheese</i>	16.00€
Petit chou farci, légumes grillés et sauce satay <i>Stuffed cabbage parcel with grilled vegetables and satay sauce</i>	21.00€
"Origen" : Carpaccio, steak tartare et moelle grillée <i>"Origen": Carpaccio, steak tartare and grilled bone marrow</i>	36.00€
Petite seiche, ventrèche de porc et pommes de terre écrasées <i>Baby cuttlefish, pork belly and crushed potatoes</i>	23.00€
Cannellonis Les Pardines 1819 <i>Cannelloni Les Pardines 1819</i>	24.00€

IGI Inclòs

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



PLAT PRINCIPAL POUR FINIR/ MAIN COURSE TO FINISH

Boulettes mijotées avec croustillants de la mer <i>Stewed meatballs with crispy seafood</i>	25.00€
Poulpe grillé au charbon, pommes de terre confites et œuf de canard au plat <i>Charcoal-grilled octopus with confit potatoes and a fried duck egg</i>	48.00€
Riz de montagne Les Pardines <i>Les Pardines mountain rice</i>	27.00€
Forêt, Sel et Mortier (riz crémeux de kokotxas, trompettes de la mort et oreille de porc) <i>Forest, Salt and Mortar (creamy rice with kokotxas, black trumpet mushrooms and pork ear)</i>	34.00€
Agneau de haute montagne et champignons sauvages <i>High-mountain lamb and wild mushrooms</i>	35.00€
Onglet grillé au beurre Café de Paris (2 personnes) <i>Grilled hanger steak with Café de Paris butter (2 people)</i>	58.00€
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

Crèmeux au chocolat, sésame et poire <i>Chocolate crèmeux with sesame and pear</i>	10.00€
Interprétation de Sara, mousse au yaourt et abricot <i>Sara interpretation, yogurt mousse and apricot</i>	10.00€
Coupe de fraises avec crème onctueuse de fromage frais d'Andorre et confiture de rhubarbe <i>Strawberry cup with creamy Andorran fresh cheese and rhubarb jam</i>	9.00€
Tarte aux pommes faites à la minute avec glace à la vanille (30') <i>Freshly baked apple pie with vanilla ice cream (30')</i>	13.00€
Parfait glacé aux myrtilles <i>Blueberry parfait</i>	10.00€

IGI Inclòs

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



VINS D'ANDORRA/ANDORRAN WINES

VINS MOUSSEUX/SPARKLING WINES

Casus Belli Blanc de Noirs 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

IGI Inclòs

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



VINS MOUSSEUX / SPARKLING WINES

Kripta Franc, Brut Reserva Macabeu, Xarel.lo, Parellada. AT MATA. DO Cava	39.00€
Llopart Integral Macabeu, Xarel.lo, Parellada. Llopart. DO Corpinat	49.00€
Torelló Corpinat Macabeu, Xarel.lo, Chardonnay. Finca Can Marti. DO Corpinat	53.00€
Rosa Cusine (rosat) Garnatxa tinta. Parés Baltà. DO Cava	56.00€
Recaredo Intens (rosat) Monastrell, Garnatxa. Recaredo. DO Corpinat	62.00€
Cremant Brut Cuve Pinotnoir, Chardonnay. Simonnet-Febure. AOC Burgogne	65.00€
Billecart- Salmon PinotNoir, Pinot Meunier,Chardonnay. AOC Champagne	90.00€
Taittinger Brut Réserve Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay. Taittinger. AOC Champagne	90.00€
Bollinger Special Cuve Chardonnay. Bollinger. AOC Champagne	98.00€

IGI Inclòs

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



Roederer Collection 243	98.00€
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Luis Roederer. AOC Champagne	
Taittinger Brut Prestige Rosé	98.00€
Pinotnoir, Chardonnay Taittinger. AOC Champagne	
Billecart Salmon - Le Rosé	130.00€
Pinotnoir, Chardonnay, Pinot Meunier AOC Champagne	
Bollinger Pinot Noir	195.00€
Pinotnoir, Chardonnay. Bollinger. AOC Champagne	
Dom Pérignon Grand Cru 2015	3 310.00€
Chardonnay, Pinot Noir. AOC Champagne	
Cristal	330.00€
Chardonnay, Pinot Noir. Luis Roederer . AOC Champagne	

VINS ROSÉS/ ROSÉ WINES

IGI Inclòs

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



Barcolobo	34.00 €
Tempranillo.	
Finca Barcolobo. DO Castilla y León	
Vi Si	35.00 €
Garnatxa, Merlot.	
DO Empordà	
By OTT	44.00 €
Garnatxa negra, Cinsault, Syrah, Mourvèdre.	
A.O.C. Côtes de Provence	
Gallica	45.00 €
Garnatxa gris, garnatxa negra, macabeu.	
Lafage. AOC Côtes-de-Roussillon	
Miraval	52.00 €
Garnatxa.	
Château Miraval. AOC Côtes-de-Provence	
Jhana	55.00 €
Merlot, Petit Verdot.	
Castell d'Encus. DO Costers del Segre	

VINS BLANCS/ WHITE WINES

IGI Inclòs

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



Blanc de Pacs	29.00 €
Macabeu, Xarel·lo, Parellada. DO Penedès	
Satèl·lit	45.00 €
Carinyena blanca. Parés Baltà. DO Penedès	
Cantallops	39.00 €
Xarel·lo. AT Roca. DO Penedès	
Eixaders	34.00 €
Chardonnay. L'Olivera Cooperativa. DO Costers del Segre	
Carisma	34.00 €
Gewürztraminer i Riesling. Montant i Sell-Alt Urgell	
Ekam	56.00 €
Riesling, Albarinyo. Castell d'Encus. DO Costers del Segre	
Blanc D neu	48.00 €
Sauvignon Blanc. Llivins Cerdanya	
Dido	48.00 €
Macabeu, Garnatxa blanca, Xarel·lo. Universal. DO Montsant	
Stelvio	35.00 €
Malvasia, Sauvignon. Mazuela. DO Rioja	
Malcorta	55.00 €

IGI Inclòs

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



Verdejo Singular.
Javier Sanz. DO Rueda

Pazo das bruxas 44.00€
Albariño.
Torres. DO Rias Baixas

El Observador 54.00 €
Albariño y Godello.
Davide. DO Rias Baixas

Mandolás 49.00 €
Flumint.
Oremus Tempos Vega Sicilia

Chablis 46.00 €
Chablis.
Louis Jadot. AOC Bourgogne

Le Grande Cuvée Blanc 55.00 €
Garnatxa gris, blanca, macabeu.
AOP. Côtes du Rousillon

Pouilly Fumé 58.00 €
Sauvignon Blanc.
Ladoucette. AOC Loire

Les Setilles - Bourgogne 67.00 €
Chardonnay.
Olivier Leflaive. AOC Bourgogne

Chablis Grand Regnard 72.00 €
Chablis.
Ladoucette. AOC Bourgogne

IGI Inclòs

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



Baron de Ladoucette	130.00 €
Sauvignon Blanc.	
Ladoucette. AOC Loire	

VINS ROUGES / RED WINES

Celestia Organic	32.00 €
Ull de Llebre, Syrah.	
DO Costers del Segre	
Petites Estones	36.00 €
Garnatxa i Samsó.	
Estones vins. DO Montsant	
Tan Natural Ecològic	38.00 €
Garnatxa Negra.	
DO Empordà	
Roca del Crit	45.00 €
Carinyena.	
DO Empordà	
Min	39.00 €
Syrah, Cabernet Sauvignon, Carinyena, Garnatxa.	
Clos Berenguer. DOQ Priorat	
Estones Gs	42.00 €
Garnatxa, Samsó.	
DO Montsant	

IGI Inclòs

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



Martinet Bru	49.00 €
Syrah, Carinyena, Garnatxa, Merlot, Cabernet Sauvignon. Mas Martinet. DOQ Priorat	
Hisenda Miret	49.00 €
Garnatxa, Vinyes Velles. Parés Baltà. DO Penedès	
Purgatori	52.00 €
Carinyena, Garnatxa, Syrah. Torres Família. DO Costers del Segre	
Thalarn	69.00 €
Syrah. Castell d'Encús. Costers del Segre	
Clos Abella	74.00 €
Carinyena, Garnatxa. Marco Abella. DOQ Priorat	
Mas La Plana	76.00 €
Cabernet Sauvignon. Torres. DO Penedès	
Ijalba. Vino ecológico	36.00 €
Tempranillo, Graciano, Maturana tinta. DO Rioja	
Remelluri reserva	49.00 €
Mencía. Bodegas Remelluri, DO Rioja	
Fincas de Ganuza reserva	55.00 €
Tempranillo, Graciano. Bodegas Remírez de Ganuza, DO Rioja	

IGI Inclòs

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



Izadi El Regalo Reserva	55.00 €
Tempranillo.	
Izadi. DO Rioja	
Atardi Viñas de Gain	58.00 €
Tempranillo.	
DO Rioja	
Macan clasico	66.00 €
Tempranillo.	
Benjamin de Rothschild&Vega Sicilia. DO Rioja	
Remelluri	90.00 €
Mencia.	
DO Rioja	
200 Monges	95.00 €
Tempranillo, Graciano, Garnacha.	
Vinícola Real. DO Rioja	
Fincas de Ganuza	105.00€
Tempranillo, Graciano.	
DO Rioja	
RODA I Reserva	129.00 €
Tempranillo y Graciano.	
DO La Rioja	
Arrocal Village	39.00 €
Tinto fino, Garnacha y Albillo mayor.	
DO Ribera del Duero	
Carmelo Roderó	48.00 €
Tempranillo, Cabernet Sauvignon.	
Bodegas Roderó, DO Ribera del Duero	

IGI Inclòs

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



Pagos de Anguix 882	49.00 €
Tempranillo.	
DO Ribera del Duero	
Tr3smano	65.00 €
Tempranillo.	
Bodega Tr3smano. DO Ribera del Duero	
Arzuaga Reserva	65.00€
Merlot y Cabernet Sauvignon.	
Arzuaga Navarro. DO Ribera del Duero	
PSI	98.00 €
Tinto Fino.	
Pingus. DO Ribera del duero	
Alión	139.00€
Tinto fino.	
DO Ribera del Duero	
Valbuena 5º Año	245.00 €
Tinto Fino.	
Vega Sicilia. DO Ribera del Duero	
Flor de Vetus	34.00 €
Tinta de Toro.	
DO Toro	
Prim'a	38.00 €
Tinta de Toro.	
San Roman. DO Toro	
18 Rosas negras	69.00 €
Tinta de Toro.	
DO Toro	
Pintia Crianza	98.00 €
Tinta de Toro.	

IGI Inclòs

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



Toro

Duas quintas 30.00 €

Touriga.

Ramos Pinto. DO Douro

Utreia 39.00 €

Mencia.

Raúl Perez. DO Bierzo

MC Manis 45.00€

Family Vineyards.

California, Estados Unidos

CA Marcanda Promis 90.00 €

Merlot, Syrah.

Toscana, Italia

Château Bertiniere 35.00 €

Merlot, Malbec.

Blaye, Côtes de Bordeaux

Les Sorcieres du Clos de Fées 43.00 €

Cariñena, Garnacha, Syrah.

HervéBizeul& Ass. AOC Côtes du Roussillon

Château des Jacques 46.00 €

Gamay.

Louis Jadot. AOC Morgon

Le Vaucrain 48.00 €

Louis Jadot.

Côte-de-Nuits Villages

McManis Petite Syrah 49.00 €

Petite Syrah.

DO California

IGI Inclòs

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



Les Meysonniers	54.00 €
Syrah. M. Chapoutier. AOC Crozes Hermitage	
Château de Ferrand	76.00 €
Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot. Château de Ferrand. AOC Saint-Emilion	
Château de Pez	85.00 €
Cabernet sauvignon, Merlot. La Salle Saint-Estèphe, AOC Saint-Estèphe	
Château la FleurGazin	115.00 €
Cabernet Franc, Merlot. Jean-Pierre Moueix. AOC Pomerol	
Château Gloria	115.00 €
Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot. Chateau Gloria. AOC Saint Julien	
Les Griffons de PichonBaron	120.00 €
Cabernet Sauvignon, Merlot. Chateau Pichon Baron. AOC Pauillac	
Châteaud'Issan Grand Cru classé	130.00 €
Cabernet Sauvignon, Merlot. Château d'Issan. AOC Margaux	
Clos de Ursules Beaune	130.00 €
Pinot Noir. Louis Jadot. AOC Bourgogne	
Chambolle Musigny	165.00 €
Pinot Noir. Louis Latour. AOC Bourgogne	

IGI Inclòs

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



MAGNUMS

Pruno 45.00 €

Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot.

DO Ribera del Duero

La Florens 69.00 €

Garnatxa Negra.

DO Montsant

Embruix 75.00 €

Garnatxa, Syrah, Merlot, Cariñena, Cabernet Sauvignon.

DO Priorat

Carmelo Roderó 86.00 €

Tempranillo.

DO Ribera del Duero

IGI Inclòs

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



VINS DOUX/ SWEET WINES

Ratassia La Carmeta Andorra	6.00€
Porto Ramos Pinto. Ramos Pinto. DO Porto	7.00€
Etko, St.Nicholas Commandaria 2016. Chipre	8.00€
Domaine de la Rectorie CuvéeThérèse Reig AOC Banyuls France	9.00€
Juan Gil Monastrelldulce. DO Jumilla	9.00€
Vi ranci clàssic Ortovins. DO Montsant	9.00€
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



Petit Caligó	10.00€
---------------------	--------

DG Viticultors. Pontons. Alt Penedès

Tokaji Pajzos	14.00€
----------------------	--------

5 puttonyos Aszu

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 €
------------	---------

IGI Inclòs

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



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 FLORAISON	13.00 €	
GIN HENDRIK'S	13.00 €	

IGI Inclòs

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



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

ALTRES DESTIL·LATS/ OTROS DESTILADOS

	XUPITO	COPA
ORUJO BLANC PAZO SEÑORANS	3.00 €	6.00 €
ORUJO D'HERBES PAZO SEÑORANS	3.00 €	6.00 €

IGI Inclòs

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



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 €
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 €

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 Inclòs

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

