



CHEF'S TABLE

ANDORRA

Un indret gastronòmic únic amb sis espais que és el reflex de la cuina andorrana, espanyola i francesa a través dels seus productes, i en què tots els plats i tapes formen part de l'essència i la història de les muntanyes que ens envolten. Plats i tapes per compartir i divertir-se, al mig de la taula.

Bernard, Romain i Oscar



@chefstable\_andorra

#chefstableandorra

[www.chefstable-andorra.com](http://www.chefstable-andorra.com)

AVINGUDA MERITXELL 31 · EDIFICI THE EMBASSY  
PLANTA -1 · AD500, ANDORRA LA VELLA  
T. +376 720 031



THE EMBASSY

STYLE · GOURMET · STORIES

# VERMUT XERÈS

TIO PEPE _____	4,00 €	YZAGUIRRE NEGRE _____	4,00 €
MARTINI VERMELL _____	4,00 €	YZAGUIRRE BLANC _____	4,00 €
CAMPARI _____	4,00 €	APEROL SPRITZ _____	7,50 €
VERMUT TIME "CHEF'S TABLE" _____	6,00 €	MANZANILLA LUSTAU _____	4,00 €

# BARRA IBÈRICA I GASCÓN

FOIE-GRAS D'ÀNEC CUINAT A L'ESTIL NATURAL EN POT DE VIDRE (110 g) _____	26,00 €	(185 g) _____	34,00 €
FOIE-GRAS D'ÀNEC MICUIT ACOMPANYAT DE FIGUES CONFITADES, NAPS I PANSSES _____	28,00 €		
SAMOSSES D'ÀNEC CONFITADES AMB CEBA DES CÉVENNES _____	16,00 €		
PLAT DE PERNIL DE GLA 100% IBÈRIC (80 g) _____	25,00 €		
PLAT DE GLA 100% IBÈRIC (LLOM, MORCÓN I LLONGANISSA) _____	22,00 €		
CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC (3 unitats) _____	6,50 €		
MARBRE DE CONILL A LA ROYALE AMB FOIE-GRAS FARCIT DE CANSALADA FUMADA I ADOBATS DE VERDURES _____	18,00 €		
TERRINA DE FOIE DE POLLASTRE AMB PISTATXOS, CANSALADA I CEBA VERMELLA CONFITADA _____	16,00 €		
PA AMB TOMÀQUET I OLI D'OLIVA VERGE _____	4,50 €		

\* Algun ingredient podria canviar segons temporada. Si vostè és al·lèrgic o intolerant si us plau comuniqueu-ho al nostre personal.



CHEF'S TABLE  
ANDORRA

SERVEI DE PA I COBERT 1,60 €  
IGI 4,5% NO INCL.

# SOPES I AMANIDES

BUTTERNUT CAPUCCINO, CASTANYA  
I AVELLANES ROSTIDES \_\_\_\_\_ 8,00 €

SOPA DE LLENTIES ECOLÒGIQUES  
DEL GERS I PERNIL D'ÀNEC \_\_\_\_\_ 9,00 €

SOPA DE LLAGOSTINS I POLLASTRE  
AMB CITRONEL·LA \_\_\_\_\_ 10,00 €

AMANIDA CÈSAR AMB  
POLLASTRE I PARMESÀ \_\_\_\_\_ 12,00 €

AMANIDA TÈBIA DE PEU DE PORC,  
CANSALADA SECA \_\_\_\_\_ 14,00 €

# TAPES I COMPARTIR CUINA

LES NOSTRES PATATES BRAVES AMB ALLIOLI PICANT \_\_\_\_\_ 6,90 €

BIQUINI AMB TÒFONA NEGRA, LLOM IBÈRIC I FORMATGE COMTÉ \_\_\_\_\_ 14,00 €

CRUIXENT DE CAP I POTA DE PORC AMB CREMA D'ESCALUNYA CONFITADA AL VI NEGRE \_\_\_\_\_ 14,00 €

ESCAMARLANETS ROBUCHON CRUIXENTS AMB ALFÀBREGA I MAIONESA DE KIMCHI \_\_\_\_\_ 16,00 €

CANELONS A LA BOLONYESA AMB ORENGA I CREMA DE PARMESÀ \_\_\_\_\_ 14,00 €

ESPATLLA DE XAI CUINAT 12 H, TOMÀQUET GUISAT AMB ALBERGÍNIES \_\_\_\_\_ 18,00 €

MANETA DE PORC "DESOSSADA I FARCIDA DE BOTIFARRA NEGRA" \_\_\_\_\_ 16,00 €

MAGRET D'ÀNEC A L'ORIENTAL AMB CEPES CONFITATS \_\_\_\_\_ 13,00 €

HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB CEBA CONFITADA,  
CAMEL DE Salsa DE TOMÀQUET I "LES NOSTRES PATATES FREGIDES" \_\_\_\_\_ 16,00 €

## “TÀRTARS”

TÀRTAR DE BOU AL GANIVET \_\_\_\_\_ 16,00 €

TÀRTAR DE LLOBARRO A L'AJÍ GROC \_\_\_\_\_ 15,00 €

TÀRTAR DE TONYINA NEW STYLE \_\_\_\_\_ 15,00 €

TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA AMB ALVOCAT \_\_\_\_\_ 16,00 €



CHEF'S TABLE  
ANDORRA

SERVEI DE PA I COBERT 1,60 €  
IGI 4,5% NO INCL.

# COMPTOIR " O Y S T E R B A R "



## O S T R E S

**OSTRES AL NATURAL CAP FERRET, DE JOËL DUPUCH  
(ARCACHON, FRANÇA)**

ESPECIAL #3 \_\_\_\_\_ 2,90 €

## C O M L E S P R E F E R E I X E S ?

### OSTRES FREDES

AMB PONZU I OUS DE TRUITA \_\_\_\_\_ 3,60 €

EN ESCABETX \_\_\_\_\_ 3,60 €

### OSTRES CALENTES

FREGIDES AMB PANKO \_\_\_\_\_ 3,80 €

A LA BRASA AMB IBÈRIC \_\_\_\_\_ 3,80 €

## F R U I T S D E M E R

CRANC REIAL D'ALASKA (100g)\* \_\_\_\_\_ 19,00 €

LLAGOSTINS FRESCOS CUITS (100g)\* \_\_\_\_\_ 6,10 €

LLAMÀNTOL BLAU BULLIT (100g)\* \_\_\_\_\_ 14,00 €

\*Servit amb maionesa/maionesa amb wasabi

CAVIAR PER SÉ NACCARIII GOLD (30g) \_\_\_\_\_ 68,00 €



CHEF'S TABLE  
ANDORRA

SERVEI DE PA I COBERT 1,60 €  
IGI 4,5% NO INCL.

# BAR - BQ

## CUINAT AMB FORNS BRAISE JOSPER I ROBATA

### PEIXOS I MARISCOS

KING CRAB A LA BRASA GLACEJAT AMB KIMCHI	25,00 €
LLAMÀNTOL BLAU AMB ALLADA (100g)	14,00 €
TONYINA VERMELLA A LA BRASA	22,00 €
SALMÓ AMB MISO	12,00 €
TURBOT AMB CÍTRICS I AMANIDA ORIENTAL	16,00 €

### LA NOSTRA SELECCIÓ DE CARNS

#### PECES DE BOVÍ MADURADES SALERS

ENTRECÔTE (250 g)	24,00 €
FILET (250 g)	28,00 €



(100 g)

MITJANA	6,50 €
---------	--------

### GUARNICIONS A ESCOLLIR

GRATIN DE PATATES CREMÓS,  
CASTANYES I BUTTERNUT

GRATIN DE MACARRONS I XAMPINYONS

LES NOSTRES PATATES FREGIDES CASOLANES

ASSORTIMENT DE VERDURES EN COCOTTE

(SUPLEMENT 3,50 €)

### ALTRES CARNS

COSTELLA DE XAI DELS PIRINEUS AMB FLOR DE FARIGOLA	18,00 €
CANSALADA DE PORC CONFITADA I ROSTIDA	14,00 €
PLOMA DE GLA 100% IBÈRICA CINCO JOTAS	23,00 €
MAGRET D'ÀNEC AMB PEBROT D'ESPELETTE	18,00 €
POLLASTRÓ ROSTIT	14,00 €

### SALSA A LA SEVA ELECCIÓ

SUC AL VINAGRE ANYENC  
VIGNERONNE  
BÉARNAISE EMULSIONADA



CHEF'S TABLE  
ANDORRA

SERVEI DE PA I COBERT 1,60 €  
IGI 4,5% NO INCL.

# FORMATGES ARTESANALS “DEUX CHAVANNE”

## LA NOSTRA SELECCIÓ

ELS ACOMPANYEM AMB FRUITS SECS I MELMELADA

3 FORMATGES 12,50 €

4 FORMATGES 16,50 €

## 6 FORMATGES

ASSORTIMENT DE 4 FORMATGES AL TALL

+ LA NOSTRA SELECCIÓ SETMANAL

DE 2 FORMATGES INDIVIDUALS

32,00 €

# DEL NOSTRE “Cheffe” DE PASTISSERIA Eddy i equip

## EL CARRO DE LES POSTRES ARTESANALS...

### FLAM “QUE T'INCLINES”

PERA ESCALFADA AMB VI NEGRE, CANYELLA I PRUNES D'AGEN

MOUSSE DE XOCOLATA 100% NEGRA, CREMA AL TORRÓ, STREUZEL

CREP SUZETTE FARCIT DE CREMA D'AMETLLES

CRÈME BRÛLÉE I PERA WILLIAMS

CHOCOLAT LIÉGEOIS

ASSORTIMENT DE GELATS ARTESANALS, 2 BOLES

PASTÍS DE GERD I MELMELADA

LEMON PIE

PASTÍS TATIN

TARALETA PUR XOCOLATA

CHEESECAKE

PASTÍS FI “PREPARAT AL MOMENT” CARAMEL AMB CREMA I GELAT DE VAINILLA

7,50€

& ELS NOSTRES PASTISSOS CASOLANS  
ELS CANVIEM SETMANALMENT.



CHEF'S TABLE  
ANDORRA

SERVEI DE PA I COBERT 1,60 €

IGI 4,5% NO INCL.