



FR

Midi de 12:00 h à 16:00 h
Soir de 20:00 h à 22:30 h

EN

Midday from 12:00 hrs to 16:00 hrs
Evening from 20:00 hrs to 22:30 hrs

HUÎTRES DU MONDE
ET CAVIAR

France	5,00 €
Pays Basque	5,50 €
Mexique	5,50 €
Pérou	5,50 €
Chili	5,50 €
Tokyo	5,50 €
Caviar 30 g	65,00 €

RAW BAR

Carpaccio de gambas rouges à l'aguachile et croustillant de gambas	25,50 €
Saumon grillé au chalumeau, sauce gingembre et pain chinois au beurre fumé	19,50 €
"Tiradito" de thon au lait de tigre et chips de manioc	21,50 €
Sashimi de thon rouge, sauce kimchi et katsuobushi	23,50 €
Tartare de thon asiatique et algue en tempura	24,50 €
Steak tartare de boeuf bio, style nordique et pain de seigle	21,50 €
Rouleau de filet de boeuf au parmesan, foie gras et huile de truffe	18,50 €

MINI TACOS CROUSTILLANTS

Bar fumé et émulsion d'avocat	21,50 €
King crab aux agrumes et sauce chipotle	29,50 €
Homard et son jus asiatique	29,50 €

POUR COMMENCER

Salade de potiron grillé à la stracciatella	16,50 €
Asperges blanches à la crème et nuage de parmesan	19,50 €
Stracciatella et tartare de tomates	19,50 €
Edamames grillés et sauce coréenne	13,50 €
Aubergine braisée à l'émulsion de foie gras et miso au caramel de soja	22,50 €
Morbier fondu à la braise	18,50 €
Cannelloni à l'ancienne au ragoût et épices thaï	19,50 €

OMELETTE OUVERTE

Aux cocochas de morue et soubressade de vache mature	20,50 €
Au jambon ibérique aux perles de caviaroli et ciboulette	18,50 €
À la saucisse de perol et artichaut	16,50 €
À la truffe de saison	45,00 €

TACOS À PARTAGER

Agneau aux épices, sauce au yaourt et pain pita	23,50 €
Côte de porc désossée et ses tacos	26,50 €
Homard grillé à la “bisque” et pain bao	29,50 €
Joue de thon grillé à la sauce sésame	26,50 €

CAVIAR & OYSTERS
AROUND THE WORLD

France
Basque Country
Mexico
Peru
Chile
Tokyo
30 g Caviar

RAW BAR

Red prawn carpaccio with aguachile and crispy prawn
Torched salmon with ginger sauce and chinese bread with smoked butter
Tuna tiradito with tiger's milk and yuca chips
Red tuna sashimi with kimchi sauce and katsuobushi
Asian tuna tartare with tempura seaweed
Nordic-style organic beef steak tartare with rye bread
Meat roll of beef tenderloin with parmesan, foie gras, and truffle oil

CRISPY MINI TACOS

Smoked sea bass with avocado emulsion
Citrus king crab with chipotle sauce
Lobster with Asian broth

STARTERS

Rosted pumpkin salad with stracciatella
White asparagus with cream and parmesan cloud
Stracciatella cheese with tomato tartare
Grilled edamame with korean sauce
Braised aubergine with miso and foie gras emulsion and soy caramel
Morbier cheese melted on the grill
Old-fashioned cannelloni with thai spiced ragu

OMELETTE

With cocochas (cod cheeks) with aged beef sobrasada
With iberian ham with olive oil caviaroli pearls and chives
With perol sausage and artichokes
With seasonal truffle

TACOS TO SHARE

Lamb with spices and yoghurt sauce served with pita bread
Boneless pork chop with tacos
Grilled lobster with “bisque” sauce and bao bun
Braised cheek of tuna with sesame sauce

PRIX IGI COMPRIS

En cas d'intolérances ou d'allergies alimentaires, veuillez en informer notre personnel.

PRICES INCLUDING IGI

In case of food intolerances or allergies, please notify our staff.



FR

Midi de 12:00 h à 16:00 h
Soir de 20:00 h à 22:30 h

EN

Midday from 12:00 hrs to 16:00 hrs
Evening from 20:00 hrs to 22:30 hrs

FRITURES DE LA MER

Turbot sauvage	7,00 €/100 g
Rascasse rouge	8,00 €/100 g
Poulpe aux poivrons de padrón et pommes de terre écrasées	49,00 €

HAUTE MER

Turbot à l'eau de Lourdes	7,50 €/100 g
Bar ouvert à l'ail frit	11,00 €/100 g
Steak de thon grillé	9,50 €/100 g

PORC IBÉRIQUE JOSELITO

"Secret" ibérique	29,00 €
"Presa" ibérique	29,00 €

SÉLECTION D'ENTRECÔTE

Entrecôte de boeuf écologique Cal Tomàs	35,00 €
Entrecôte Black Angus Nebraska	18,50 €/100 g
Entrecôte Wagyu	33,00 €/100 g

SELECTION DE CÔTES DE BOEUF

T-Bone de «cidrerie»	6,50 €/100 g
Côte de boeuf écologique Cal Tomàs	7,50 €/100 g
Côte de boeuf de blonde de Galice	9,00 €/100 g

ET POUR ACCOMPAGNER

Mesclun et oignon nouveau	5,50 €
Piments de piquillo	7,50 €
Purée de pommes de terre au beurre fumé	7,50 €
Frites maison	6,50 €

DESSERTS BY ABARSET

Notre flan maison à la crème	8,50 €
Ananas à la catalane	12,50 €
Agrumes glacés	10,50 €
Cheesecake haut-de-forme	12,50 €
Tablette de chocolat à l'huile d'olive et sel	12,50 €
Churros XXL et leurs sauces	12,50 €

ANDORRA 2029, SERÀ UN MOMENT SUCRÉ...

Avet	11,00 €
Àliga	11,00 €
Neige poudreuse	12,50 €

PAIN

Corbeille de pain	5,00 €
Demi-corbeille de pain	3,50 €
Coca de vidre	4,50 €

SEA FRIED FOODS

Wild Turbot
Scorpion fish
Octopus with Padron peppers and smashed potatoes

HIGH SEA

Turbot with Lourdes water
Backed sea bass with fried garlic
Grilled tuna steak

IBERIAN PORK JOSELITO

Iberian pork "secret"
Iberian pork "presa"

ENTRECÔTE SELECTION

Cal Tomàs organic beef steak
Black Angus Nebraska steak
Wagyu Entrecôte steak

SELECTION OF MEAT WITH BONE

T-Bone cider house style
Eco beef ribeye steak
Blond galician beef ribeye steak

SIDE DISHES

Green leaf salad with spring onions
Piquillo peppers
Mashed potato with smoked butter
Homemade french fries

DESSERTS BY ABARSET

Our cream flan
Catalan pineapple
Citrus ice-cream
Top-hat cheesecake
Chocolate bar with olive oil and salt
XXL churros with their dips

ANDORRA 2029, WILL BE A SWEET MOMENT...

Avet
Àliga
Powder snow

BREAD

Bread basket
Half bread basket
Thin ciabatta bread

PRIX IGI COMPRIS

En cas d'intolérances ou d'allergies alimentaires,
veuillez en informer notre personnel.

PRICES INCLUDING IGI

In case of food intolerances or allergies,
please notify our staff.