LAS TAPAS ______

NUESTROS CLÁSICOS

PATATAS BRAVAS ··· 4,80

Con salsa brava y alioli

Berenjenas fritas ··· 6,00

Bastones de berenjena frita y con miel de caña

Ensaladilla Urtau ··· 6,50

Langostinos, txaca, pepinillos, zanahoria y pimiento escalivado, huevo duro y mahonesa casera

Láminas de ceps y rebozuelos ··· 10,50

A la plancha con yema de huevo

TAPAS DE CARNE

Steak Tartar ··· 12,50

Vaca Bruna del Pirineo y tostadas de pan de centeno

Medallón de foie ··· 8.50

Con brie, confitura de cebolla y manzana osmotizada al cassís

MINI HAMBURGUESA ··· 4,40

Versión mini de la súper-hamburguesa Urtau, con patatas fritas

Tiras de pollo ··· 6,20

Empanadas y con patatas fritas

Surtido de croquetas ··· 6,90

De pollo, bacalo y ceps

Callos del Urtau ··· 8,90

Callos de cerdo, según la receta de mia Montserrat, desde 1963

TAPAS DE PESCADO

Chipirones a la andaluza ··· 12,20

Ideales para picar entre amigos

Navajas gratinadas con salsa bearnesa ··· 9,50

Emulsión de yema y mantequilla, con encurtidos

Tartar de trucha asalmonada de Tavascan ··· 11.50

Con piña, guacamole y huevas de salmón

Pulpo a la gallega ··· 14,90

Acabado a la brasa, sobre parmentier de patata

Un dulce final

ARTESANOS

TIRAMISÚ URTAU ··· 4,90

Cada capa presenta una textura diferente

Tarta fina de manzana ··· 4,90

Con helado de caramelita

Crema catalana ··· 4,50

Según la receta de nuestra bisabuela María, desde 1915

Crep de Nutella ··· 3,80

"Pescajons" en aranés, un postre de la tierra

Cookie Goliat ··· 4,20

Súper galleta con virutas de chocolate y helado de vainilla

Brownie de nueces ··· 4,90

Con sorbete de mandarina

Tarta de queso alemana. Käsekuchen ··· 4,50

Cremosa, con un toque final de queso Idiazabal y helado de frambuesa

Flan casero ··· 4,20

Flan de huevo casero

Surtido de mini postres -- 4,20

Disfruta de 4 mini postres distintos cada día

DATE UNA VUELTA POR NUESTRA CARTA DE VINOS Y CERVEZAS



MARTIES NO

₩ BOSSÒST ↔

∞ VIELHA №



ENTRANTES

CALDOS

OLLA ARANESA ··· 8,00

Siguiendo la receta de mia Montserrat desde 1963

Sopa de cebolla ··· 7,60

Gratinada con queso Grand de Bagergue y yema de huevo

Taza de consomé ··· 3,50

Elaborado con una selección de verduras y ave. Cocinado a fuego lento

Crema vichyssoise fría - 6,00

Crema fría de puerro, servida con hilos de puerro fritos

DE LA HUERTA Y DE LA COCINA

Ensalada Urtau ··· 7.50

Ensalada mixta con queso de cabra gratinado, nueces, pasas y reducción de Módena

Ensalada Maresme ··· 8.80

Ensalada sana y nutritiva. Ensalada variada, tomate confitado casero, pimiento escalivado, aceitunas, anchoas y boquerones

Ensalada Xató ··· 8,80

Escarola frisee, bacalao, aceitunas negras de Aragón, anchoas y salsa romesco

Ensalada de tomate y ventresca atún - 8,30

Con cebolla de Figueres y aceituna negra de Aragón

Berenjena rellena ··· 6,90

De verduras y gratinada con Cheddar

Tiradito de esturión del Valle de Arán - 9,50

Acompañado de ensalada frisee con rodajas de fresa, reducción de moscatel y picada de avellanas

Wook de verduras y pollo ··· 8,20

Noodles, verduras, pollo y gambas. Cocinado al fuego fuerte y salteado con salsa Teriyaki

Risotto de shiitake y gambas ... 9,80

Una combinación sorprendente

Espaguetis con carbonara de ceps ··· 7,90

Con parmesano y arena de jamón

-SARTÉN DE HUEVOS DE CASERÍO-

Con patatas boina artesanas y paleta ibérica de cebo ··· 9,20

Con patatas boina artesanas y longaniza de Arán ... 7,50

Con patatas boina artesanas y foie ··· 9,90

Con patatas boina artesanas y boletus de la Alta Ribagorza ··· 9,70

PRINCIPALES

CARNES A LA BRASA CON VERDURAS Y PATATAS FRITAS CASERAS

Chuletón de vaca vieja - 49,00

Pieza de 1kg (aprox.)

Entrecot de buey - 21,90

Pieza de 400-500gr (aprox.) de carne con un gusto suave pero intenso

Magret de pato - 14,60

Fileteado para disfrutar

LONGANIZA DE ARÁN --- 7,50

Auténtica longaniza elaborada en era Val d'Aran por la Carnicería Ordóñez

Secreto de cerdo ibérico - 11,20

Una parte del cerdo con un gusto sorprendente

Pollo de corral a la brasa - 8,50

Pollos en libertad con alimentación de pienso

PESCADOS

Trucha a la Donostiarra - 9,20

Trucha de Tavascan (Pirineo) y patatas panadera

Esturión del Valle de Arán a la sal gorda - 12,50

Con verduras al vapor

LAS HAMBURGUESAS ARTESANAS

Súper-Hamburguesa Urtau ··· 9,90

180gr. de carne de buey, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, beicon, huevo frito, patatas fritas y pan de nuestro obrador

Hamburguesa de pollo ··· 8,90

Pollo de corral con lechuga, tomate, mayonesa, salsa Teriyaki, patatas fritas y pan de nuestro obrador

Hamburguesa de quínoa ··· 8,90

Hamburguesa de quínoa, zanahoria, calabacín, yuca y aguacate con patatas fritas y pan de nuestro obrador

LOS GUISOS DE COCINA

Costillar de cerdo asado - 15.50

Costillar de cerdo asado al horno, crujiente y con salsa barbacoa

Civet de jabalí - 16,90

Según la receta de mia Montserrat, desde 1963

Jarrete de cordero - 17,50

Con patata panadera

Codillo deshuesado -- 13,20

Al estilo Selva Negra; con chucrut y patata panadera

EMBUTIDOS Y QUESOS

Jamón ibérico de bellota - 26,90

Jamón ibérico D.O. Guijuelo, Extremadura. Elaborador: Castro y González. Maduración mínima 24 meses. Libre de gluten

Paleta ibérica de cebo de campo - 14.90

Paleta ibérica D.O. Guijuelo, Extremadura. Elaborador: Castro y González. Maduración mínima 12 meses. Libre de gluten

Embutidos y quesos del Pirineo ··· 17,00

Butifarra blanca, xolís, fuet de pato, jamón blanco Duroc, queso azul de Bagergue y queso semi Grand de Bagergue con higos, nueces garrapiñadas y picos

1/2 tabla de queso seco de oveja ··· 9,90

Queso seco de oveja con higos, nueces garrapiñadas y picos

Pan de cristal ··· 2,50

Pan de payés ··· 1,50

Tostado con tomate

Tostado con tomate