

LOS PLATILLOS

VEGETARIANOS

PATATAS BRAVAS ... 4,80

Con salsa brava y alioli

Láminas de alcachofa de temporada fritas ... 9,90

Con una salsa muy suave de alioli

Láminas de boletus ... 12,20

A la plancha con huevo poché para untar

Hummus de la casa ... 6,80

Con aceituna negra de Aragón, palitos de zanahoria y picos

Coca de verduras escalibadas ... 6,60

Con champiñones, crema de queso de cabra y salsa romesco

PLATILLOS DE CARNE

Steak Tartar ... 12,90

Vaca Bruna del Pirineo y tostadas de pan con nueces y pasas

Medallón de foie a la plancha ... 8,40

Con 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 con panko y con patatas fritas

Chupa Chups de morcilla de Burgos ... 5,60

Con salsa chipotle

Callos del Urtau ... 8,90

Según la receta de mia Montserrat, desde 1963

PLATILLOS DE PESCADO

Chipirones a la andaluza ... 12,20

Ideales para picar entre amigos

Pulpo a la gallega ... 14,90

Acabado a la brasa

Gambones a la plancha ... 13,20

Con parmentier de patata y huevo poché

LOS CREPS

Crep de ternera, con champiñones, verduras y su jugo ... 7,80

Crep de cochinita Pibil ... 7,20

Crep de pollo masala y verduritas ... 7,50

Un dulce final

ARTESANO

TIRAMISÚ URTAU ... 4,90

Cada capa presenta una textura diferente

Tarta fina de manzana ... 5,20

Con helado de caramelifa

Crema catalana ... 4,50

Según la receta de nuestra bisabuela María, desde 1915

Crep de Nutella ... 4,00

"Pescajons" en aranés, un postre de la tierra

Cookie Goliat ... 3,80

Súper galleta con virutas de chocolate y helado de vainilla

Brownie de nueces ... 4,90

Con helado de fruta de la pasión

Tarta de queso alemana.

Käsekuchen ... 4,60

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

Flan casero ... 4,20

Flan de huevo casero servido en tarro de vidrio

Café Gourmand ... 3,90

DATE UNA VUELTA POR NUESTRA
CARTA DE VINOS Y CERVEZAS

URTAU

ARTIES

BOSSÒST

VIELHA

URTAU

TAUÈRNES DE MONTANHA



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 de calabaza ... 7,20

Con torreznos fritos de Soria

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 de espinacas y lentejas ... 7,40

Con lentejas pardinas, nueces, manzana ácida y vinagreta de yogurt

Carpaccio de solomillo ternera ... 12,50

Con virutas de foie y parmesano

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 boletus ... 7,90

Con parmesano y arena de jamón

Rigatone trufado con salsa de queso ... 9,10

Queso Gran de Bagergue y espinacas fritas

-SARTÉN DE HUEVOS DE CASERÍO-

Con patatas panadera artesanas y paleta ibérica de cebo ... 9,20

Con patatas panadera artesanas y butifarra de Arán ... 7,50

Con patatas panadera artesanas, escalopa de foie y aceite de trufa ... 10,50

Con patatas y morcilla de Burgos ... 7,50

Con espinacas a la catalana, piñones, pasas y queso Gran de Bagergue ... 9,80

PRINCIPALES

CARNES A LA BRASA CON VERDURAS Y PATATAS FRITAS CASERAS

Chuletón de vaca vieja ... 49,00

Pieza de 1kg (aprox.) de carne de Euskal Herria

Entrecot de buey ... 21,90

Pieza de 400-500gr (aprox.) de carne de Euskal Herria

Magret de pato "Martiko" ... 14,60

Fileteado para disfrutar

BUTIFARRA DE ARÁN ... 7,50

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

Secreto de cerdo ibérico ... 11,50

Una parte del cerdo con un gusto sorprendente

Pollo de corral a la brasa ... 8,80

Pollos en libertad con alimentación de pienso

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 ... 8,50

Pollo de corral con lechuga, salsa de mostaza, queso cheddar y miel, patatas fritas y pan de nuestro obrador

Hamburguesa de pulled pork ... 7,80

Cerdo deshilachado macerado, con cheddar, crema de mostaza antigua y su mahonesa. Con pan de nuestro obrador

Hamburguesa vegetariana ... 8,20

Elaborada con hummus, lentejas, tofu y guacamole. Acompañado de patatas fritas y pan de nuestro obrador

PESCADOS

Trucha a la Donostiarra ... 9,50

Trucha de Tavascan (Pirineo) y patatas panadera

Esturión de Arán ... 12,50

En papillote con sus verduras, mantiene todo su sabor

LOS GUIOS DE COCINA

Civet de jabalí ... 16,90

Según la receta de mia Montserrat, desde 1963

Lingote de cordero ... 14,90

Con puré de boniato y sus jugos

EMBUTIDOS Y QUESOS

Jamón ibérico de bellota ... 26,90

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

Paleta ibérica de cebo de campo ... 14,90

Paleta ibérica D.O. Dehesa de Extremadura. Elaborador: Barbellido. Maduración mínima 12 meses. Libre de gluten

Embutidos y quesos del Pirineo ... 12,50

Butifarra blanca, butifarra negra, xolís, fuet, queso azul de Bagergue y queso semi Grand de Bagergue con higos y membrillo

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

Queso seco de oveja con higos y membrillo

Pan de cristal ... 2,50

Tostado con tomate

Pan de payés ... 1,50

Tostado con tomate