

# LOS PLATILLOS

## VEGETARIANOS

### **PATATAS BRAVAS ... 5,50**

Con salsa brava y alioli

### **Láminas de alcachofa fritas ... 9,90**

Con una salsa muy suave de alioli

## PLATILLOS DE CARNE

### **Steak Tartar ... 13,50**

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

### **Tosta de medallón de foie ... 8,40**

E higos caramelizados

### **Sandwich caliente de la tierra ... 9,20**

Con tomate, paletilla de cebo, patata y queso Blanquet de Bagergue

### **MINI HAMBURGUESA ... 4,80**

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 ... 6,80**

Con salsa chipotle

### **Callos del Urtau ... 9,50**

Según la receta de mia Montserrat, desde 1963

### **Tataki de vaca ecológica de Can Tomás ... 15,50€**

Sésamo y tartar de hortalizas frescas

## PLATILLOS DE PESCADO

### **Chipirones a la andaluza ... 12,20**

Ideales para picar entre amigos

### **Boquerones fritos ... 7,50**

Desespinaos y con padrones

## Un dulce final

### ARTESANO

#### **TIRAMISÚ URTAU ... 5,10**

Cada capa presenta una textura diferente

#### **Tarta fina de manzana ... 5,30**

Con helado de caramelita

#### **Crema catalana ... 4,20**

Según la receta de nuestra bisabuela María, desde 1915

#### **Crep de Nocilla ... 4,20**

"Pescajons" en aranés, un postre de la tierra

#### **Fondant de chocolate ... 4,50**

Similar al coulant y servido con helado de vainilla

#### **Tarta de queso alemana.**

##### **Käsekuchen ... 4,80**

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

#### **Flan casero ... 4,00**

Flan de huevo casero servido en tarro de vidrio

DATE UNA VUELTA POR NUESTRA  
CARTA DE VINOS Y CERVEZAS

URTAU

ARTIES

BOSSÒST

VIELHA

URTAU

TAUÈRNES DE MONTANHA



# ENTRANTES

## CALDOS

### OLLA ARANESA ... 8,20

Siguiendo la receta de mia Montserrat desde 1963

### Sopa de cebolla ... 7,80

Gratinada con queso Gran 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 boniato y guisantes ... 7,20

Con queso fresco y cebolla frita

## DE LA HUERTA Y DE LA COCINA

### Ensalada Urtau ... 8,50

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

### Ensalada tibia ... 12,40

Con escalibada, calabacín, mollejas de pato, granada y jamón de pato

### Verduras a la brasa ... 9,50

Con salsa romesco

### Carpaccio de solomillo de ternera ... 12,50

Con virutas de foie y parmesano

### Wook de verduras y pollo ... 8,50

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

### Canelones de pollo ... 8,40

Con bechamel trufada

### Macarrones ... 9,50

Con ragout de setas y papada de cerdo

### Espaguetis ... 8,00

Con salsa bolognesa y parmesano

## -SARTÉN DE HUEVOS DE CASERÍO-

### Con paleta ibérica de cebo ... 9,20

### Con butifarra de Arán ... 7,70

### Con escalopa de foie ... 10,50

### Con morcilla de Burgos ... 7,50

### Tortilla de ceps y polvo de jamón ... 8,20

### Tortilla de trufa y queso gruyere ... 9,50

# PRINCIPALES

## CARNES A LA BRASA CON VERDURAS Y PATATAS FRITAS CASERAS

### Chuletón de vaca vieja ... 55,00

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

### Entrecot de buey ... 22,50

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

### Magret de pato "Rougi" ... 14,60

Fileteado para disfrutar

### BUTIFARRA DE ARÁN ... 8,50

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

### Pollo de corral ... 10,50

Pollos criados en semi-libertad

## PESCADOS

### Trucha a la Donostiarra ... 10,20

Trucha de Tavascan (Pirineo) y verduras al vapor

### Pulpo "a feira" ... 13,80

Sobre parmentier de patata y aceite de pimentón de la Vera

### Filete de caballa a la plancha ... 11,50

Con tartar de verduras frescas

## LAS HAMBURGUESAS ARTESANAS

### Súper-Hamburguesa Urtau ... 9,90

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

### Hamburguesa de pollo ... 8,80

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

### Hamburguesa de ternera ... 9,20

Ternera, queso ahumado, láminas de champiñones y allos de cebolla fritos. Patatas fritas y pan de nuestro obrador

### Hamburguesa vegetariana ... 8,50

Elaborada con lentejas, tofu, cebolla frita, tomate y lechuga. Patatas fritas y pan de nuestro obrador

## LOS GUIOS DE COCINA

### Civet de jabalí con dados de calabaza ... 16,90

Según la receta de mia Montserrat, desde 1963

### Ribs de ternera sin hueso ... 12,50

Con salsa barbacoa y miel, almendra, parmentier y su jugo

## EMBUTIDOS Y QUESOS

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

Paleta ibérica 100g. Libre de gluten. Señorío de Montanera

### Embutidos del Pallars y quesos de Bagergue ... 17,50

Butifarra negra, butifarra blanca, xolís, lomo curado, fuet y quesos Grand y azul de Bagergue

### 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 ... 1,80

Tostado con tomate