

REFRESCOS

Coca Cola 2,00
Coca Cola Zero 2,00
Fanta de Limón 2,00
Fanta de Naranja 2,00

Aquarius 2,50
Nestea 2,50
Agua 33cl. 1,50
Estrella Damm (Cerveza lata) 2,20

VINO TINTO

Pétalos del Bierzo 15,50
Tres Picos 14,50
Petit Siós 7,80
Cérvoles Garnatxa 14,65
Asua Crianza 8,50
Lan D-12 10,70
Marqués de Vargas Reserva 16,90
Luís Cañas Crianza 10,20
Marqués de Riscal Reserva 13,90
Luís Cañas Reserva 15,50
Marqués de Murrieta
Reserva 19,50
Acústic 12,50
Prado Rey Roble 7,50
Semelé Crianza 9,50
Pruno 10,90
Conde San Cristóbal 17,80
Emilio Moro 17,90
Pago de los Capellanes
Crianza 20,50
Petit Pissarres 10,50
Les Cousins de l'Inconscient 10,50

VINO BLANCO

Petites Estones 8,00
Blanc de Boira 8,50
Petit Caus 9,00
Pulpo (Albariño) 9,75
40 Vendimias (Verdejo) 9,10
Javier Sanz Verdejo (Verdejo) 9,10
Mara (Godello) 12,90

VINO ROSADO

Torres de Casta 6,90
Ramón Bilbao Rosado 6,50

VINO ESPUMOSO

MVSA Brut 4,90
Mont-Ferrant, Viuda 9,10
AT Roca Brut Reserva 11,00
Blanc de Blancs,
de Raventós i Blanc 12,50
Veuve Clicquot Yellow Label 39,00

SIDRA Y TXAKOLI

Sidra Zapiain 3,00
Txakoilina Gañeta 7,30

URTAU

TAUÈRNES
~DE~
MONTANHA



TAKE ME HOME

608 854 961

ARTIES
BOSSÒST
VIELHA



WWW.URTAU.COM

Recibe la comida directamente
en tu alojamiento



DESCÁRGATE LA APP
para conseguir promociones
y encargar tu comida a domicilio



CALDOS

Olla aranesa 8,20

Siguiendo la receta de mia Montserrat desde 1963

Sopa de cebolla 7,80

Gratinada con queso Grand de Bagergue y yema de huevo

Salmorejo 7,50

Con huevo, jamón y aceite de oliva

ENTRANTES, DEL HUERTO Y DE LA COCINA

Ensalada Urtau 9,50

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

Ensalada de tomate y ventresca de atún 9,50

Con cebolla de Figueres, ventresca de atún, aceitunas negras y "piparras"

Ensalada de salmón ahumado 9,90

Con aguacate, tomate, cebolla, garbanzos, pipas y vinagreta de mostaza y miel

Trinxat de Gasconha 8,50

Salteado con papada de cerdo ibérico

Hummus 6,50

Con palitos de zanahoria, pan de nueces y aceitunas negras

Wok mar y montaña 8,50

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

Canelones de pollo 9,00

Preparados con una bechamel trufada y gratinados con queso Grand de Bagergue

Pasta integral al pesto 8,00

Pasta integral, salsa de pesto y frutos secos

¡Pasta para todos! 7,50

Macarrones o espaguetis con salsa boloñesa o salsa carbonara

TAPAS

Nuestras clásicas Patatas bravas 5,50

Con salsa brava y alioli

Palitos de berenjena fritos 6,00

Rebozados y con miel de caña

Tiras de pollo 6,20

Empanadas con pankó y patatas fritas

Callos 9,50

Según la receta de mia Montserrat, desde 1963

Chipirones a la andaluza 12,20

Ideales para picar entre amigos

Pulpo a la gallega 13,50

Con parmentier de patata

NUESTRAS SARTENES DE HUEVOS CAMPEROS, PATATAS FRITAS CON...

Paletilla ibérica de cebo 9,20

Butifarra dera Val d'Aran, carnicería Ordóñez 7,70

Tortilla de carpaccio de trufa en aceite y queso Gruyere 12,50

{180 GR}

LAS HAMBURGUESAS HECHAS EN CASA

Súper hamburguesa Urtau 9,90

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

Hamburguesa de pollo 9,50

Con lechuga, mostaza, queso cheddar, miel, patatas fritas y pan de nuestro obrador

Hamburguesa de ternera 10,20

Con lechuga, queso ahumado, champiñones, cebolla caramelizada, patatas fritas y pan de nuestro obrador

Hamburguesa vegetariana 8,50

Con cebolla caramelizada, tofu, tomate, lechuga, patatas fritas y pan de nuestro obrador

CARNES A LA BRASA

CON VERDURAS Y PATATAS FRITAS CASERAS

Pollo de corral 10,50

Un muslo de 350-400 gr de pollo criado en semi libertad

Butifarra dera Val d'Aran 8,50

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

TABLAS DE EMBUTIDOS Y QUESOS

Paleta ibérica de cebo (100gr) 14,50

D.O. Dehesa de Extremadura. Elaborador: Barbellido. Maduración mínima 12 meses

Embutidos dera Val d'Aran y del Pallars 12,70

Butifarra negra, butifarra catalana, cabeza de lomo curado, xolís y fuet

Media tabla de queso de oveja 9,40

Con membrillo y nueces

Tostada de pan de Arán, con tomate 2,00

SÁNDWICHES

Bikini 4,80

Jamón de York y queso

Croque Monsieur 7,50

Bechamel, queso Grand de Bagergue, jamón cocido y gratinado

Urtau 8,20

Patata, tomate, queso Gruyere y jamón de cebo

Pavo ahumado 4,80

Pan con tomate, pavo, manzana Golden y mayonesa

Salmón ahumado 8,20

Con aguacate, queso fresco y huevo duro

Ración de patatas fritas 2,50

BOCADILLOS

Lomo con queso y pimiento verde 4,90

Beicon con queso 4,30

Chivito 5,80

Lomo, beicon, queso, tomate, lechuga y mayonesa

Filetes de pollo a las hierbas 4,60

Con rodajas de tomates cherry, ensalada y vinagreta de limón y perejil

Paletilla ibérica de cebo 5,50

Tortilla francesa 4,70

Tortilla de jamón y queso 4,60

Tortilla de patatas 5,00

Butifarra de Arán 4,80

Postres artesanos

Tiramisú Urtau 5,30

Cada capa presenta una textura diferente

Tarta fina de manzana 4,80

Con helado de vainilla

Crema catalana 4,20

Según la receta de nuestra bisabuela María, desde 1915

Tarta de queso alemana 4,80

Cremosa, con un toque final de queso Idiazábal y sorbete de frambuesa

Flan del Urtau 3,50

Flan de huevo casero servido en tarro de vidrio

Helados "De Territori" 3,80

Helados elaborados con ingredientes de distintas zonas de Cataluña