

LE GRAND CAFÉ ROUGE



A compartir

Ostras "Daniel Sorlut" al natural | por pieza | · 4,50

Cigalitas (5 uds) Robuchon salsa Kimchi · 14,00

Croquetas (4 uds) de jamón caseras · 9,00

Palletilla ibérica bellota 50% | 100 gr |
pan con tomate · 20,00

Cecina de Wagyu | 55 gr | pan con tomate · 24,00

Foie gras de pato con confituras de temporada y su
brioche tostado · 20,00

Mejillones con salsa bullabesa · 13,00

Milhojas de patatas con salsa brava · 6,50€

Tartar de buey con patata cristal · 19,00€

Primeros

Aguacate y langostinos estilo bistró · 21,00

Ensalada César con huevo poché · 14,00

Ensalada de temporada · 15,00

Huevo crujiente con Puré Robuchon y jugo
reducido · 13,00

Vichyssoise con anguila ahumada · 14,00

Carpaccio de dorada y mayonesa de plancton ·
16,00

Berenjena laqueada con miso, yogurt y granada
14,00

Plato principal

Solomillo de ternera con salsa de brandy
y pimienta con patatas "pont neuf" · 29,00

Secreto en su salsa, con hinojo ácido y cremoso de
apio nabo · 25,00

Entrecot a la brasa (300g.) con salsa café de París y
patatas pajas · 28,00

Gnocchi con salsa de queso azul, pera osmotizada y
nueces garrapiñadas · 19,00

Lenguado à la Meunière con patatas al vapor · 29,00

Lubina a la brasa con beurre blanc de arenque y
verduras de temporada · 27,00

Pescado del día con humus de habas y tomates
confitados · 30,00

Atún a la plancha con toques asiáticos · 29,00

Risotto de remolacha con queso de cabra, y
alcaparras fritas · 19,00

Guarniciones

Puré de patatas Joël Robuchon · 4,50

Patatas pajas · 4,50

Ensalada mezclada con vinagreta cítrica · 4,50

Jardinière de verduras · 4,50

Postres

Surtido de quesos artesanales · 15,00

Baba flambeado al Brandy Fundador 12
y chantilly · 10,00

Labio Salvador Dalí cheesecake y frutos rojos
al anís de Mono · 10,00

Tarta Opéra · 9,00

Tatín de manzana con helado de vainilla · 11,00

Flan con chantilly · 8,50

Helado de temporada · 3,50 | por unidad |

legrandcaferouge.eu

 [legrandcaferouge](#)

LE GRAND CAFÉ ROUGE



A compartir

- Ostres Daniel Sorlut | per peça · 4,50
- Escamarlans (5 uds) Robuchon salsa Kimchi · 14,00
- Croquetes (4 uds) de pernil casolanes · 9,00
- Palletilla ibérica bellota 50% | 100 gr | pan con tomate · 20,00
- Cecina de Wagyu | 55 gr | pa amb tomàquet · 24,00
- Foie gras d'ànec amb confitura de temporada, brioix torrat · 20,00
- Musclos amb salsa bullabesa · 13,00
- Milfulls de patates amb salsa brava · 6,50
- Tàrtar de bou amb patata vidre · 19,00

Primers

- Alvocat & llagostins estil bistró · 21,00
- Amanida César amb ou poché · 14,00
- Amanida de temporada · 15,00
- Ou cruixent amb Puré Robuchon i suc · 13,00
- Vichyssoise amb anguila fumada · 14,00
- Carpaccio d'orada, caviar, maionesa de plàncton · 16,00
- Albergínia lacada amb miso iogurt i magrana · 14,00

Plat principal

- Filet de vedella amb salsa de brandy, pebre amb patates fregides · 29,00
- Secret en la seva salsa, fonoll àcid i cremós d'api-rave · 25,00
- Entrecot a la brasa (300g.), salsa Cafe de Paris amb patates fregides · 28,00
- Nyoquis amb salsa de formatge blau, pera osmotitzada i nous garapinyades · 19,00
- Llenguado de les nostres costes a la Meunière, llimona i julivert fresc · 29,00
- Llobarro a la brasa amb beurre blanc d'areng i derdures de temporada · 27,00
- Peix del dia amb humus de faves i tomàquets confitats · 30,00
- Tonyina a la planxa amb tocs asiàtics · 29,00
- Risotto de remolatxa amb formatge de cabra i táperes fregides · 19,00

Guarnicions

- Puré Joël Robuchon · 4,50
- Patates palla · 4,50
- Amanida mesclum amb vinagreta de llimona · 4,5
- Jardinière de verdures · 4,50

Postres

- Assortiment de formatges francesos · 15,00
- Babà flamejat al brandy Fundador Supreme 12 y chantilly · 10,00
- Llavi Salvador Dalí chessecake i fruites vermells amb anís del Mono · 10,00
- Tarta Opera · 9,00
- Tatín de poma amb gelat de nata · 11,00
- Flam amb chantilly · 8,50
- Gelat de temporada · 3,50 | per unitat |

legrandcaferouge.eu

 [legrandcaferouge](#)