

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 · 22,00

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

Foie gras de pato con mermelada de higos y su
brioche tostado · 22,00

Gravlax de salmón a la remolacha, crème fraîche,
mostaza y hojas verdes · 17,00

Milhojas de patatas con salsa brava y aioli · 6,50

Tartar de buey con patata cristal y tostadas · 19,00

Entrantes

Aguacate y langostinos estilo bistró · 21,00

Ensalada César con yema curada · 16,00

Huevo crujiente con ratatouille y pesto de
calabacín · 15,00

Carpaccio de dorada con mayonesa de plancton y
tomates confitados · 16,00

Berenjena laqueada al miso, salsa agria y frutos
rojos · 14,00

Tartar de pulpo, aceitunas y fruta de temporada
con salsa citronette · 17,00

Ensalada de bogavante aliñada con salmorejo de
tomate de proximidad · 30,00

Plato principal

Solomillo de ternera con salsa de brandy
y pimienta con lingote de patata · 29,00

Magret de pato a la naranja con topinambur rustido ·
25,00

Entrecot a la brasa (35 días de maduración) con salsa
café de París, patatas pajas y ensalada verde · 33,00

Lenguado à la Meunière con patatas al vapor · 33,00

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

Atún a la provenzal con patatas panaderas · 29,00

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

Salchichas veganas especiadas con puré robuchon y
jugo vegetal reducido · 19,00

Guarniciones

Puré de patatas Joël Robuchon · 4,50

Patatas pajas · 4,50

Ensalada mezclum con vinagreta citrica · 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 · 10,00

Tarta de chocolate · 9,00

Tatín de manzana con helado de vainilla · 11,00

Helado de temporada · 3,50 | por unidad |

legrandcaferouge.eu

 [legrandcaferouge](https://www.instagram.com/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 |
pa amb tomàquet · 22,00

Cecina de Wagyu | 55 gr | pa amb tomàquet · 24,00

Foie gras d'ànec amb mermelada de figues y el seu
brioix torrat · 22,00

Gravlax de salmó a la remolatxa, crème fraîche,
mostassa i fulles verdes · 17,00

Milfulls de patates amb salsa brava i allioli · 6,50

Tàrtar de bou amb patata vidre i torrades · 19,00

Entrants

Alvocat & llagostins estil bistró · 21,00

Amanida César amb rovell curat · 16,00

Ou cruixent amb ratatouille i pesto de carbassó · 15,00

Carpaccio d'orada, amb maionesa de plàncton i
tomàquets confitats · 16,00

Albergínia lacada amb miso salsa agredolça i fruits
vermells · 14,00

Tàrtar de pop, olives i fruita de temporada amb salsa
citronette · 17,00

Amanida de llamàntol amb salmorejo de tomàquet de
proximitat · 30,00

Plat principal

Filet de vedella amb salsa de brandy i pebre amb
llogot de patata · 29,00

Magret d'ànec a la taronja amb tupinambur rostit ·
25,00

Entrecot a la brasa (35 dies de maduració) amb salsa
Café de París, patates palla i amanida verda · 33,00

Llenguado a la Meunière amb patates al vapor · 33,00

Llobarro a la brasa amb beurre blanc d'areng i
verdures de temporada · 27,00

Tonyina a la provençal amb patates al forn · 29,00

Nyoquis amb salsa de formatge blau, pera
osmotitzada i nous garapinyades · 19,00

Salsitxes veganes especiades amb puré robuchon i
suc vegetal reduït · 19,00

Guarnicions

Puré Joël Robuchon · 4,50

Patates palla · 4,50

Amanida mesclum amb vinagreta de llimona · 4,50

Jardinière de verdures · 4,50

Postres

Assortiment de formatges artesans · 15,00

Babà flamejat al brandy Fundador Supreme 12
i chantilly · 10,00

Llavi Salvador Dalí chessecake i fruites vermells · 10,00

Tarta de xocolata · 9,00

Tatín de poma amb gelat de nata · 11,00

Gelat de temporada · 3,50 | per unitat |

legrandcaferouge.eu

 [legrandcaferouge](https://www.instagram.com/legrandcaferouge)

LE GRAND CAFÉ ROUGE



À partager

Huîtres "Daniel Sorlut" al natural | par unité | · 4,50

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

Croquettes (4 uds) de jambon faites maison · 9,00

Épaule ibérique de Bellota 50% | 100 gr |
et pain à la tomate · 22,00

Cecina de Wagyu | 55 gr | et pain à la tomate · 24,00

Foie gras de canard avec confiture de figues et son
brioche tostée · 22,00

Gravlax de saumon à la betterave, crème fraîche,
moutarde et feuilles vertes · 17,00

Mille-feuilles de pomme de terre, sauce bravas et
aioli · 6,50

Tartare de boeuf avec pomme de terre cristal et
toasts · 19,00

Entrées

Avocat & crevettes style Bistro · 21,00

Salade César avec jaune d'œuf séché · 16,00

Oeuf croustillant avec ratatouille et pesto de
courgette · 15,00

Carpaccio de dorade avec mayonnaise au
plancton et tomates confites · 16,00

Aubergine laquée au miso, yaourt et fruits rouges
· 14,00

Tartare de poulpe, olives et fruits de saison avec
sauce citronette · 17,00

Salade de homard assaisonnée avec salmorejo de
tomate de proximité · 30,00

Plat principal

Tournedos de boeuf, sauce au brandy et poivre, et
lingot de pommes de terre · 29,00

Magret de canard à l'orange avec topinambours rôtis
· 25,00

Entrecôte grillée (maturée 35 jours) sauce café de
Paris, salade verte et pommes allumettes · 33,00

Sole Meunière avec pommes vapeur · 33,00

Loup de mer au beurre blanc de hareng et légumes
de saison · 27,00

Thon à la provençale avec pommes de terre à la
boulangère · 29,00

Gnocchi, sauce au fromage bleu, poire osmotisée et
noix caramélisées · 19,00

Saucisses vegan épicées avec purée Robuchon et jus
de légumes réduit · 19,00

Accompagnements

Purée de Joël Robuchon · 4,50

Pommes de terre allumettes · 4,50

Salade mezclum et vinaigrette au citron · 4,50

Jardinière de légumes · 4,50

Desserts

Assortiment de fromages artisanaux · 15,00

Baba flambé au Brandy Fundador 12
et chantilly · 10,00

Cheesecake Salvador Dalí et fruites rouges · 10,00

Tarte au chocolat · 9,00

Tarte Tatin avec glace vanille · 11,00

Glace de saison · 3,50 | par unité |

legrandcaferouge.eu

 [legrandcaferouge](https://www.instagram.com/legrandcaferouge)

LE GRAND CAFÉ ROUGE



To share

Oysters "Daniel Sorlut" al natural | per piece | · 4,50

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

Homemade ham roquettes (4 uds) · 9,00

Acorn-fed iberian shoulder 50% | 100 gr | and bread with tomato · 22,00

Cecina de Wagyu | 55 gr | and bread with tomato · 24,00

Duck foie gras with fig mermalade and toasted brioche · 22,00

Beet-cured salmon gravlax with crème fraîche, mustard, and mixed greens · 17,00

Potato mille-feuille with bravas sauce · 6,50

Steak tartare with crystal potato and toast · 19,00

Starters

Avocado and prawns bistro-style · 21,00

Caesar salad with cured egg yolk · 16,00

Crispy egg with ratatouille and zucchini pesto · 15,00

Sea bream carpaccio with plancton mayonnaise and confit tomatoes · 16,00

Lacquered eggplant with miso, sour sauce and red berries · 14,00

Octopus tartare with olives and seasonal fruit with citronette sauce · 17,00

Lobster salad dressed with local tomato salmorejo · 30,00

Main dish

Beef tenderloin with brandy-pepper sauce and potato mille-feuille · 29,00

Duck breast with orange sauce and roasted Jerusalem artichokes · 25,00

Grilled entrecôte (35 days of aging) with cafe de Paris sauce, straw potatoes and green salad · 33,00

Dover Sole Meunier-style with steamed potatoes · 33,00

Grilled sea bass with herring beurre blanc and seasonal vegetables · 27,00

Provençal-style tuna with baker's potatoes · 29,00

Gnocchi with blue cheese sauce, osmotized pear and caramelized walnuts · 19,00

Spiced vegan sausages with Robuchon purée and reduced vegetable jus · 19,00

Sides

Potatoes purée Joël Robuchon · 4,50

Thin fries · 4,50

Mezclum salad with lemon vinaigrette · 4,50

Jardinière of vegetables · 4,50

Desserts

Selection of artisan cheeses · 15,00

Baba flambéed with brandy Founder Supreme 12 and chantilly · 10,00

Salvador Dalí "Lips" cheesecake and red fruits · 10,00

Chocolate tart · 9,00

Apple tatin with vanilla ice cream · 11,00

Seasonal ice cream · 3,50 | per unit |

legrandcaferouge.eu

 [legrandcaferouge](https://www.instagram.com/legrandcaferouge)