

LE GRAND CAFÉ ROUGE



A compartir

OSTRAS (por pieza) · 5.5

Daniel Sorlut nº3

CIGALITAS ROBUCHON (por pieza) · 3

Mayonesa de kimchi · ralladura de lima

ANCHOA (por filete) · 4.5

Del Cantábrico · mantequilla ahumada · foccacia al jospeser

CROQUETAS (por pieza) · 3

De jamón ibérico · caseras

PAN CON TOMATE · 3.5

Pan de coca · tomate colgar

BRAVAS · 7.5

Milhojas de patatas · aioli · salsa brava suave

JAMÓN DE BELLOTA · 14

60 gr · 100% de bellota

CALAMARES · 15

A la andaluza · salsa tartara

FOIE MI-CUIT · 24

Pain d'épices · mermelada de higos · pickles de cebolla

PRODUCTO DE TEMPORADA

Consultar con nuestro personal

Entrantes

AGUACATE Y LANGOSTINO · 21

Estilo bistro · mayonesa teriyaki · pan carasau

SOPA DE CEBOLLA · 16

Gratinada al Gruyère DOP · pan de ajo

CAESAR · 14

Pollo a baja temperatura · tomate seco · caramelo de kalamata · Parmesano 24 meses DOP

ALCACHOFAS · 14

Confitada y planchada · crème fraîche · Cecina de Wagyu

TORTILLA VAGA · 13

Huevos ecológicos · espárragos salteados · espuma de parmesano 24 meses DOP trufada

Plato principal

LUBINA · 27

A la brasa · beurre blanc · caviar de arenque · verduras de temporada

PULPO · 25

A la brasa · baby patata asada · romesco · katsuobushi

VENTRESCA DE ATÚN · 32

100g · Balfego · aguacate a la brasa · pico de gallo · aliño de lima y pimienta

CORDERO · 23

Paletilla de cordero a baja temperatura · crema de guisantes · zanahorias glaseadas · jugo reducido

BOEUF BOURGUIGNON · 23

Guisado durante 6 horas · bacon · champiñones · puré de patatas

ARROZ DE PATO · 23

Magret de pato · confit de pato

PECHUGA DE POLLO · 24

A la brasa · sauce vin jaune DOP · jugo reducido · patatas pajas

SOLOMILLO DE TERNERA · 32

200g · brasa · sauce au poivre · milhojas de patata

BERENJENA CRUJIENTE · 22

Asada al jospeser · rebozada con pankó · salsa de piquillo · feta · gel de olivas · almendras a la lima

MENÚ INFANTIL · 25

2 croquetas de jamón · cordon bleu · patatas fritas · helado

Se servirá sistemáticamente pan y mantequilla, este tiene un precio de 2,20 €/ comensal. Si no lo desea, comunicárselo al camarero

Guarniciones

PURÉ DE PATATAS · 5

PATATAS PAJAS · 5

ENSALADA VERDE CON VINAGRETA DE MIEL Y MOSTAZA · 5

JARDINIÈRE DE VERDURAS · 5

Postres

SURTIDO DE QUESOS ARTESANALES · 12

FLAN CON NATA MONTADA · 7

TARTA DE QUESO MANCHEGO CON COULIS DE FRUTOS ROJOS · 9

SORPRESA DE PIÑA · 9

PROFITEROLES · 12

TARTA TATIN · 10

BOLA DE HELADO · 3.5 (POR UNIDAD)

legrandcaferouge.eu

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

LE GRAND CAFÉ ROUGE



To share

OYSTERS (per piece) · 5.5

Daniel Sorlut No. 3

ROBUCHON LANGOUSTINES (per piece) · 3

Kimchi mayonnaise · Lime zest

ANCHOVY (per fillet) · 4.5

Cantabrian anchovy · smoked butter · Jospers-grilled foccacia

CROQUETTES (per piece) · 3

Iberian ham · homemade

BREAD WITH TOMATOE · 3.5

coca bread · hanging tomatoes

BRAVAS · 7.5

Potato millefeuille · Aioli · mild brava sauce

IBERIAN HAM · 14

60g · 100% acorn-fed

CALAMARI · 15

Andalusian- style · tartare sauce

FOIE MI-CUIT · 24

Spiced bread · fig jam · pickled onions

SEASONAL PRODUCE

Please consult our staff

Starters

AVOCADO AND PRAWNS · 21

Bistro style · Teriyaki mayonnaise · carasau bread

ONION SOUP · 16

Gratinated with Gruyère AOP · garlic bread

CAESAR · 14

Baby gem lettuce · slow-cooked chicken · confit tomatoes · Kalamata caramel · 24-month Parmesan AOP

ARTICHOKES · 14

Confit and seared · crème fraîche · Wagyu cecina

OPEN-SPANISH TORTILLA · 13

Organic eggs · sautéed asparagus · truffled 24-month DOP Parmesan foam

Main dish

SEA BASS · 27

Chargrilled · beurre blanc · Herring caviar · Seasonal vegetables

OCTOPUS · 25

Chargrilled · roasted baby potatoes · romesco · katsuobushi

TUNA BELLY · 32

100g · Balfego · grilled avocado · pico de gallo · lime and pepper dressing

LAMB · 23

Slow-cooked lamb shoulder · pea cream · glazed carrots · reduced jus

BOEUF BOURGUIGNON · 23

Slow-cooked for 6 hours · bacon · baby mushrooms · mashed potatoes

DUCK RICE · 23

Duck magret · duck confit

CHICKEN BREAST · 24

Chargrilled · Vin jaune DOP sauce · reduced jus · shoestring fries

GRILLED BEEF TENDERLOIN · 32

200g · pepper sauce · potato millefeuille

CRISPY EGGPLANT · 22

Jospers roasted · Panko crusted · Piquillo sauce · Feta · Olive gel · Lime almonds

KIDS' MENU · 25

2 Ham Croquettes · Cordon Bleu · French Fries · Ice Cream

Bread and butter will be served automatically, at a price of €2.20 per guest. If you do not wish to have them, please inform the waiter

Sides

POTATOE PURÉE · 5

SHOESTRING FRIES · 5

GREEN SALAD WITH HONEY MUSTARD VINAIGRETTE · 5

JARDINIÈRE OF VEGETABLES · 5

Desserts

SELECTION OF ARTISAN CHEESES · 12

FLAN WITH WHIPPED CREAM · 7

BAKED MANCHEGO-CHEESECAKE WITH RED BERRY COULIS · 9

PINEAPPLE SURPRISE · 9

PROFITEROLES · 12

TARTE TATIN · 10

SEASONAL ICE CREAM · 3.5 (PER UNIT)

legrandcaferouge.eu

 legrandcaferouge

LE GRAND CAFÉ ROUGE



A compartir

OSTRES (per peça) · 5.5

Daniel Sorlut nº3

ESCAMARLANS ROBUCHON (per peça) · 3

Maionesa de kimchi · ratlladura de llima

ANXOA (per filet) · 4.5

Del Cantàbric · mantega fumada · focaccia al Jospèr

CROQUETES (per peça) · 3

Pernil ibèric · casolanes

PA AMB TOMÀQUET · 3.5

Pa de coca · tomàquet de penjar

BRAVES · 7.5

Milfulles de patates · allioli · salsa brava suau

PERNIL DE GLA · 14

60g 100% de gla

CALAMARS · 15

A l'andalusa · salsa tàrtara

FOIE MI-CUIT · 24

Pa de gingebre · melmelada de figues · encurtits de ceba

PRODUCTE DE TEMPORADA

Consulteu amb el nostre personal

Entrants

AGUACATE I LLAGOSTÍ · 21

Estil bistro · maionesa teriyaki · pa carasau

SOPA DE CEBA · 16

Gratinada amb Gruyère AOP · pa d'all

CAESAR · 14

Enciamets · pollastre a baixa temperatura · tomàquets confitats · caramel de kalamata · Parmesà 24 mesos DOP

CARXOFES · 14

Confitada i planxada · crème fraîche · cecina de Wagyu

TRUITA VAGA · 13

Ous ecològics · espàrrecs saltejats · escuma de parmesà DOP de 24 mesos trufada

Plat principal

LLOBARO · 27

A la brasa · beurre blanc · caviar d'areng · verdures de temporada

POP · 25

A la brasa · patata baby rostida · romesco · katsuobush

VENTRESCA DE TONYINA · 32

100g · Balfego · alvocat a la brasa · pico de gallo · vinagreta de llima i pebre

XAI · 23

Espatlla de xai a baixa temperatura · crema de pèsols · pastanagues glacejades · suc reduït

BOEUF BOURGUIGNON · 23

Estofat durant 6 hores · cansalada · mini xampinyons · puré de patates

ARRÒS D'ÀNEC · 23

Magret d'ànec · confit d'ànec

PIT DE POLLASTRE · 24

A la brasa · salsa de vi groc DOP · suc reduït · patates palla

FILET DE VEDELLA A LA BRASA · 32

200g · salsa de pebre · milfulles de patates

BERENJENA CRUIXENT · 22

Asada al jospèr · arrebossada amb panko · salsa de piquillo · feta · gel d'olives · ametlles a la llima

MENÚ INFANTIL · 25

2 croquetes de pernil · cordon bleu · patates fregides · gelat

Es servirà sistemàticament pa i mantega, aquest té un preu de 2,20€ per comensal. Si no ho desitja, comuniqui-ho al cambrer

Guarnicions

PURÈ DE PATATES · 5

PATATES PALLA · 5

AMANIDA VERDA AMB VINAGRETA DE MEL I MOSTASSA · 5

JARDINIÈRE DE VERDURES · 5

Postres

ASSORTIMENT DE FORMATGES ARTESANS · 12

FLAN AMB NATA MUNTADA · 7

PASTÍS DE FORMATGE MANXEC AMB COULIS DE FRUITS VERMELLS · 9

SORPRESA DE PINYA · 9

PROFITEROLES · 12

TARTE TATIN · 10

GELAT DE TEMPORADA · 3.5 (PER UNITAT)

legrandcaferouge.eu

 legrandcaferouge

LE GRAND CAFÉ ROUGE



À partager

HUÎTRES (par pièce) · 5.5

Daniel Sorlut n°3

LANGOUSTINES ROBUCHON (par pièce) · 3

Mayonnaise de kimchi · zeste de citron vert

ANCHOIS (par filet) · 4.5

De la mer Cantabrique · beurre fumé · focaccia au Jospier

CROQUETTES (par pièce) · 3

Jambon ibérique · fait maison

PAIN À LA TOMATE · 3.5

Pain de coca · tomate à suspendre

BRAVAS · 7.5

Mille-feuille de pommes de terre · aioli · sauce brava douce

ÉPAULE IBÉRIQUE · 14

60 g · 100 % de bellota

CALAMARS · 15

À l'andalouse · sauce tartare

FOIE MI-CUIT · 24

Pain d'épices · confiture de figues · pickles d'oignon

PRODUIT DE SAISON

Consultez notre personnel

Entrées

AVOCAT ET LANGOUSTINES · 21

Style bistrot · mayonnaise teriyaki · pain carasau

SOUPE À L'OIGNON · 16

Gratinée au gruyère aop · pain à l'ail

CAESAR · 14

Laitues sucrines · poulet à basse température · tomates confites · caramel d'olives Kalamata · parmesan AOP affiné 24 mois

ARTICHAUTS · 14

Confit et poêlé · crème fraîche · cecina de Wagyu

TORTILLA VAGA · 13

Œufs biologiques · asperges sautées · espuma truffée de parmesan DOP affiné 24 mois

Plat principal

LOUP DE MER · 27

Beurre blanc · Caviar d'hareng · Légumes de saison

POULPE · 25

Grillé au feu de bois · pommes de terre grenaille rôties · romesco · katsuobushi

VENTRECHE DE TON · 32

100 g · Balfegó · avocat grillé · pico de gallo · vinaigrette au citron vert et au poivre

AGNEAU · 23

Épaule d'agneau cuite à basse température · crème de petits pois · carottes glacées · jus réduit

BOEUF BOURGUIGNON · 23

Cuit pendant 6 heures · bacon · mini champignons · purée de pommes de terre

RIZ AU CANARD · 23

Magret de canard · confit de canard

SUPRÊME DE POULET · 24

Grillé · sauce vin jaune DOP · jus réduit · pommes paille

TOURNEDOS DE BOEUF · 32

200g · Sauce au poivre · mille-feuille de pommes de terre

AUBERGINE CROUSTILLANTE · 22

Grillée au Jospier · Panée au panko · Sauce piquillo · Feta · Gelée d'olives · Amandes au citron vert

MENÚ ENFANT · 25

2 croquettes de jambon · cordon bleu · frites · glace

Le pain et le beurre seront systématiquement servis, leur prix est de 2,20 € par convive. Si vous ne le souhaitez pas, veuillez en informer le serveur

Accompagnements

PURÉE DE POMMES DE TERRE · 5

POMMES PAILLE · 5

SALADE VERTE AVEC VINAIGRETTE AU MIEL ET À LA MOUTARDE · 5

JARDINIÈRE DE LÉGUMES · 5

Desserts

ASSORTIMENT DE FROMAGES ARTISANAUX · 12

FLAN À LA CRÈME FOUETTÉE · 7

TARTE AU FROMAGE MANCHEGO AVEC COULIS DE FRUITS ROUGES · 9

SURPRISE À L'ANANAS · 9

PROFITEROLES · 12

TARTE TATIN · 10

GLACE DE SAISON · 3.5 (PAR UNITÉ)

legrandcaferouge.eu

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