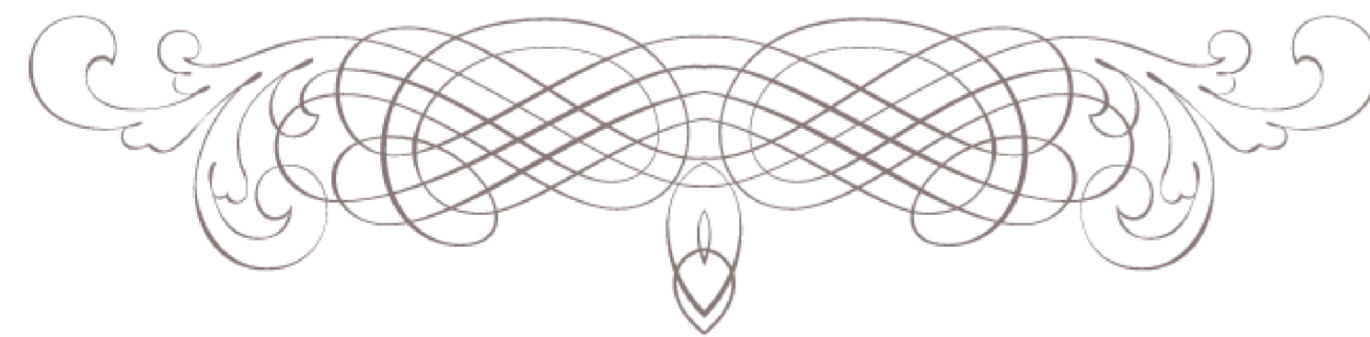


TRASTIENDA

BOSSÒST

DESDE 2008

MENU / CARTA



ENTRANTES Y PARA PICAR

LAS BRAVAS DE LA TRASTIENDA

Patata Natural Frita con Nuestras dos Salsas

RABAS Y TORTITAS DE CAMARÓN

Tiras de Calamar Empanado y Frito con Tortitas de Camarón Fritas

NUESTRO SURTIDO DE CROQUETAS

... de Jamon , Queso , Gamba, Setas , Chipiron , ...

FOIE A LA SAL CON HIGOS CONFITADOS

Foie de Pato Fresco Curado en Sal con Higos

FOIE DE BACALAO Y ALCACHOFAS

Hígado de Bacalao en Aceite con Alcachofas Aliñadas

JAMÓN IBÉRICO D.O. GONZALEZ DE CASTRO

100 gr de Jamon Iberico

SURTIDO DE QUESOS

Quesos dera Val d'Aran , Irissa , Tarrau y tambien Idiazabal , Manchego.....

CECINA Y CHORIZO DE LEÓN

La Cecina de León IGP

JAMÓN SERRANO CON CHORIZO Y SALCHICHÓN IBÉRICO Y QUESO

TXULETA 1 KG A LA PARRILLA

Txuleta de Vaca Madurada con Guarnicion

RACIÓN DE PAN DE COCA CON TOMATE

ENTRÉES ET A DÉGUSTER

5,70€ POMMES DE TERRE BRAVAS

Frites Façon Trastienda , avec nos Deux Sauces

12,70€ "RABAS" ET BEIGNETS DE CREVETTES

Calamars Panés et Frits avec Beignets de Crevettes frites

13,90€ ASSORTIMENT DE CROQUETTES

... de Jambon, Fromage, Crevettes, Champignons, Calamars,

27,00€ FOIE AU SEL ET FIGUES CONFITES

Foie de Canard Frais Salé et Figues Confites.

16,00€ FOIE DE MORUE ET ARTICHAUTS

Foie de Morue à l'Huile aux Artichauts Assaisonnés

29,50€ ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE D.O. GONZÁLEZ DE CASTRO

100 gr de Jambon Ibérique

15,80€ ASSIETTE DE FROMAGES

Fromages du Val d'Aran, Irissa, Tarrau, Idiazabal, Manchego.....

21,00€ ASSIETTE DE "CECINA " ET "CHORIZO"

La Cecina de León IGP

18,40€ JAMBON SERRANO AVEC "CHORIZO" ET "SALCHICHÓN" IBÉRIQUE ET FROMAGE

55,00€ TXULETA GRILLÉE 1 KG

Côte de Boeuf Maturé avec Garniture

3,00€ PORTION DE PAIN "COCA" À LA TOMATE



Si usted tiene cualquier tipo de alergia o intolerancia alimentaria avisenos, la mayor parte de ellos pueden ser adaptados
Si vous êtes intolérant à certaines norritures merci de nous dire ,
La plupart d'entre eux peuvent être adaptés



MENU 25,80 €

ENTRANTE , PLATO PRINCIPAL , POSTRE , PAN*
ENTRÉE , PLAT PRINCIPAL, DESSERT , PAIN*

ENTRANTES

HUMMUS DE TAPENADE DE ENCANTARAN

con, Garbanzos , AOVE, Tapenade de Olivas , Tomate Seco y Alcaparras ,Chips y Crudites de Guarnicion Plato Vegano

ENSALADA TRASTIENDA CON EMBUTIDOS

Lechugas, Tomate , Huevo Duro , Esparrago ,...y Embutidos del "Er Obrador deth Restilhè" Val d'Aran Bull Negro ,Bull Blanco de Huevo

ENSALADA "POKE" DE ARROZ Y SALMÓN

Nuestra version con , Arroz integral , Aguacate , Alga Wakame, Salmon Ahumado

ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS

Ensaladilla Casera (Patata , Zanahoria, Guisantes , Huevo.....) y Gambas Cocidas

EMPANADILLAS DE ANDITO DE BOSSÒST

Empanadillas Fritas con Relleno de Butifarra Tradicional de Bossost y Verduras

HUEVO POCHÉ, ALCACHOFA ,PATATA Y JAMÓN

Patata Pochada con Alcachofa y Huevo Campero a Baja Temperatura y Jamon

LASAGNA DE REMOLACHA , SETAS Y ESPINACAS Y PASAS

con Pasta de Arroz , Salteado de Remolacha ,Setas, Romesco ,Espinacas y Pasas

SOPA DE CEBOLLA

con Caldo de Cebolla, Huevo Poche, Pan y Queso de Irissa

GAMBAS A PLANCHA 7UNI

SUPLEMENTO 5,00€
SUPPLÉMENT

PATÉS DE LA TRASTIENDA

Degustacion de Dos Pates Hechos por Nosotros

SUPLEMENTO 2,50€
SUPPLÉMENT

OLLA ARANESA

Sopa Tradicional de Cocido , Garbanzo , Alubias , Carnes, Verduras y Mucho ChupChup

SUPLEMENTO 6,00€
SUPPLÉMENT

ENTRÉES

HUMMUS DE TAPENADE DE ENCANTARAN

avec, Pois Chiches, AOVE, Tapenade d'Olives, Tomates Séchées et Çâpres... Chips et Crudités Plat Végétalien

SALADE TRASTIENDA AVEC CHARCUTERIE

Llaitue, Tomate, Asperge, Oignon, Carotte, et Charcuterie "Er Obrador deth Restilhè" Val d'Aran

SALADE DE RIZ "POKE" AVEC SAUMON

Notre version avec, Riz Complet, Avocat, Algue Wakame, Saumon Fumée.....

SALADE RUSSE AUX CREVETTES

Salade Maison (Pomme de Terre, Carotte, Petits Pois, Oeuf.....)et Crevettes Cuites

EMPANADILLAS D' ANDITO DE BOSSOST

Empanadillas et Farci au Boudin Traditionnelle de Bossost, avec des Légumes

OEUF POCHÉ, ARTICHAUT, POMME DE TERRE ET JAMBON

Pomme de Terre Pochée à l'Artichaut et Oeuf Fermier Basse Température et Jambon

LASAGNE AUX BETTERAVES, CHAMPIGNONS ET ÉPINARDS ET RAISINS SECS

avec Pâtes de Riz, Betteraves Sautées, Champignons, Romesco, Épinards et Raisins Secs

SOUPE A L'OIGNON

Bouillon d'Oignons, Oeuf Poché, Pain et Fromage d'Irissa

GAMBAS GRILLÉES 7 UNI

SUPLEMENTO 5,00€
SUPPLÉMENT

PÂTÉS DE LA TRASTIENDA

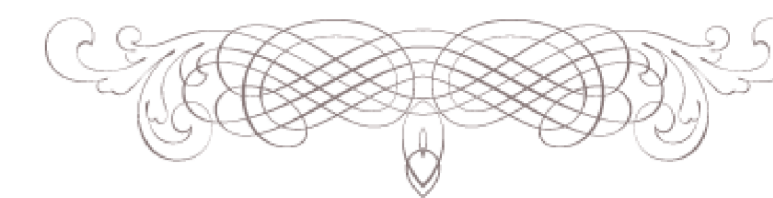
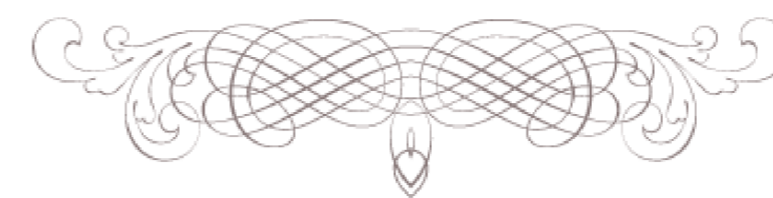
Dégustation de deux Pâtés Faits Maison

SOUPE TRADITIONNELLE

Soupe Traditionnelle du Val D'Aran , Pois Chiches, Haricots, Viandes, Légumes

LOS MENU/PLATOS A COMPARTIR TIENEN UN SUPLEMENTO DE 5,00 €
LES MENU /PLATS À PARTAGER ONT UN SUPPLÉMENT DE 5,00 €*SEGUNDA PANERA 1,50€
*DEUXIÈME CORBEILLE À PAIN 1,50 €

IVA INCLUIDO / TVA INCLUS



PESCADOS

LOMO DE BACALO EN SALSA VERDE

con Patata, Guisantes , Esparrago y Huevo

NUGGETS DE ESTURION DERA VAL D'ARAN CON FRICANDO DE SETAS

con Panko y Kikos ; Fondo de Estofado de Setas

DORADA A LA PARRILLA

con Guarnición de Verdura y Sofrito de Ajo y Piparras

SUPLEMENTO 2,50€
SUPPLÉMENT

CHIPIRONES EN SU TINTA

Con Guarnicion de Arroz y Verduras

SUPLEMENTO 7,50€
SUPPLÉMENT

TRONCO DE MERLUZA

con Guarnición de Verdura a la Pimienta Verde

SUPLEMENTO 7,50€
SUPPLÉMENT

CARNES

PIES DE CERDO , CALAMARES, Y GAMBA

Suquet de Mar y Montaña

LONGANIZA DERA VAL D'ARAN BRASA

Longaniza Confitada y Braseada con Judías Pintas de Tolosa

POLLO CAMPERO A LA BRASA CON ARROZ DE VERDURAS AL CURRY

Muslo de Pollo Campero con Guarnición de Arroz con Verduras al Curry

COSTILLA DE JABALÍ A LA BRASA

Marinada , Confitada y Braseada ...con Chutney

CORDERO RELLENO AL OPORTO

Pierna de Cordero Relleno con Carne, Ajetes y Champiñones

HAMBURGUESA DE VACUNO 250 GR

100% Carne Vacuno Premium con Pan de Cristal, Ensalada y Patatas Fritas

SUPLEMENTO 5,50€
SUPPLÉMENT

TXULETA 450GR A LA PARRILLA

Txuleta de Vaca Madurada con Guarnicion

SUPLEMENTO 8,50€
SUPPLÉMENT

CARRILLERA DE VACUNO AL VINO TINTO

Cocinado al ChupChup con Vino Tinto y Chalotas

SUPLEMENTO 6,00€
SUPPLÉMENT

SOLOMILLO DE VACUNO CAFÉ PARIS

+ 250gr con la Tradicional Salsa y Guarnicion

SUPLEMENTO 9,00€
SUPPLÉMENT

POISSON

FILET DE MORUE AU SAUCE VERTE

avec Pommes de Terre, Petits Pois, Asperges et œuf

NUGGETS D'ESTURGEON DU VAL D'ARAN AU FRICANDEAU DE CHAMPIGNONS

avec Panko et Kikos ; Bouillon de Champignons

DAURADE GRILLÉE

avec Garniture de Légumes et Poivrons Piparras

CALAMARS CUIVS AVEC LA SAUCE DE SON ENCRE

Avec du Riz et des Légumes

TRONC DE MERLU

avec Garniture de Légumes au Poivre Vert

VIANDES

PIEDS DE PORC, CALMARS, CREVETTES

Suquet de Mer et Montagne

SAUCISSE DERA VAL D'ARAN GRILLÉE

Saucisson Confit et Braisé avec Haricots Rouges de Toulouse

POULET ÉLEVÉ GRILLÉ AVEC RIZ AUX LÉGUMES AU CURRY

Cuisse de Poulet de Campagne avec Garniture de Riz au Curry et Légumes

CÔTES DE SANGLIER GRILLÉES

Mariné, Confit et Braisé ...au Chutney

AGNEAU FARCI AU PORTO

Gigot d'Agneau Farci à la Viande, Ail et Champignons , Sauce Porto

HAMBURGER DE BOEUF 250 GR

100% Boeuf avec du Pain Cristal, de la Salade et Frites

TXULETA GRILLÉE 450 GR

Côte de Boeuf Maturé avec Garniture

JOUES DE BOEUF AU VIN ROUGE

Cuit Lentement avec du Vin Pedro Ximenez et des Échalotes

SURLONGE DE BŒUF CAFÉ PARIS

+ 250gr avec la Sauce Traditionnelle et la Garniture

ARROZ

ARROZ AHUMADO CON CALAMAR Y
COSTILLA DE CERDO IBÉRICO

Arroz Seco

ARROZ CON LANGOSTA

Sabroso Arroz con 1/2 Langosta 550 gr

ARROZ DE VERDURAS VEGETARIANO

Arroz Seco solo con Vegetales,
Plato Vegano

20,45 €

39,00 €

15,00€

RIZ

RIZ FUMÉ AUX CALAMARS ET
CÔTES DE PORC IBÉRIQUE

Riz Sec

RIZ AU HOMARD

Riz savoureux avec 1/2 Homard 550 gr

RIZ VÉGÉTARIEN AUX LÉGUMES

Riz sec uniquement aux légumes,
Plat Végétarien

POSTRES

FLAN CASERO

con Leche Ecologica , Canela y Huevos Camperos y
Nata Montada

HELADOS ARTESANOS

Vainilla, Cafe, Chocolate, Limon, Citricos, Turrón,
Fresa,Queso, Nata

TARTAS CASERAS

Pregúntanos que Tartas Tenemos Hoy

YOGURES ARTESANOS IRISSA VAL D'ARAN

Natural, Vainilla, Café, Limón ,..... dera Hormatgeria IriSSa

FLAN DE QUESO BLUE TARRAU

con Queso Blue de Hormatges Tarrau Bagergue
Acompañado con Ciruelas al Brandy

LECHE FRITA

LIONESAS CASERAS RELLENAS
DE NATA Y CHOCOLATE CALIENTE

SUPLEMENTO 3,50 €
SUPPLÉMENT

COULANT DE CHOCOLATE CON
HELADO ARTESANO DE FRESA

SUPLEMENTO 3,50€
SUPPLÉMENT

Hecho con Harina de Almendras

COMPOTA DE PERA, CERVEZA REFU
Y PISTACHO

SUPLEMENTO 3,50€
SUPPLÉMENT

Compota de Pera a la Cerveza BRUNO de REFU ,
Bizcocho de Zanahoria y Helado de Pistacho

CAFÉ GOURMAND

SUPLEMENTO 3,50€
SUPPLÉMENT

Tiempo de preparación mínimo 15 minutos

DESSERTS

FLAN FAIT MAISON

au Lait Bio, Cannelle , Oeufs Fermiers et Chantilly

GLACES ARTISANALES

Vanille, Café, Chocolat, Citron, Agrumes, Nougat, Fraise,
Fromage, Crème....

GÂTEAUX "FAITS MAISON"

Demandez-nous quels Gâteaux nous avons Aujourd'hui

YAOURT ARTISANALE IRISSA DU VAL D'ARAN

Naturel, Vanille, Café,
Citron ,..... dera Hormatgeria IriSSa

FLAN FAIT MAISON AU FROMAGE BLEU TARRAU

au Bleu des Hormatges Tarrau Bagergue
Accompagné de Prunes au Brandy

GÂTEAU DE LAIT

LYONNAISES FARCIS MAISON AVEC
CHANTILLY ET CHOCOLAT CHAUD

COULANT AU CHOCOLAT AVEC
GLACÉE ARTISANALE À LA FRAISE

Fabriqué avec de la Farine d'Amande

COMPOTE DE POIRES, BIÈRE REFU ET
PISTACHES

Compote de Poire à la Bière BRUNO de REFU,
Gâteau aux Carottes et Glace à la Pistache

CAFÉ GOURMAND

Temps préparation minimum 15 minutes

MENU TAPAS KMO

CON MARIDAJE / AVEC MARIAGE
CERVEZA REFU O VINO / REFU BIÈRE OU VIN

PATÉ CON FOIE DERA TRASTIENDA
PÂTÉ AU FOIE FAIT MAISON

HUMMUS DE TAPENADE ENCANTARAN
HUMMUS DE TAPENADE ENCANTARAN

NUGGETS DE ESTURIÓN CON VERDURAS
NUGGETS D'ESTURGEON AUX LÉGUMES

RAGOUT DE CARRILLERA DE JABALÍ CON SETAS
RAGOUT DE JOUES DE SANGLIER AUX CHAMPIGNONS

COMPOTA DE PERA, CERVEZA REFU Y PISTACHO
COMPOTE DE POIRES, BIÈRE REFU ET PISTACHES

PRECIO /PRIX 40.20€

CON MARIDAJE / AVEC MARIAGE

- MARIDAJE CON 3 CERVEZAS REFU
ASSOCIATION 3 BIÈRES REFU
O/OU
- VINO CARLAC D.O COSTERS DEL SEGRE
VIN CARLAC D.O COSTERS DEL SEGRE

PRECIO /PRIX 30.20€

SIN MARIDAJE / PAS MARIAGE

EL MENÚ GOURMET SÓLO SE SIRVE A MESA COMPLETA Y CON EL MISMO MARIDAJE
LE MENU GOURMET EST UNIQUEMENT SERVI À TABLE COMPLÈTE ET AVEC LE MEME MARIAGE

Menu Infantil Menu enfant

NUGGETS CASEROS DE MERLUZA CON PANKO*
NUGGETS MERLU FAITS MAISON AVEC PANKO*

O /Ou

PASTA BOLOGNESE*
PÂTE À LA BOLOGNESE*

O /Ou

CROQUETAS DE POLLO ASADO*
CROQUETTES DE POULET RÔTI*

O /Ou

HAMBURGUESA DE TERNERA CON PAN
Y QUESO EDAM*
HAMBURGUER DE BOEUF AVEC PAIN
ET FROMAGE EDAM*

O /Ou

PECHUGA DE POLLO EMPANADA
BLANC DE POULET PANÉE

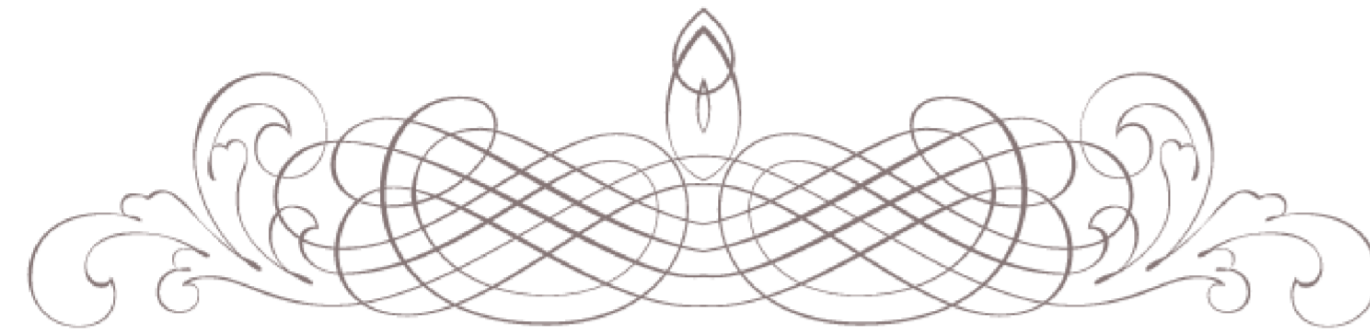
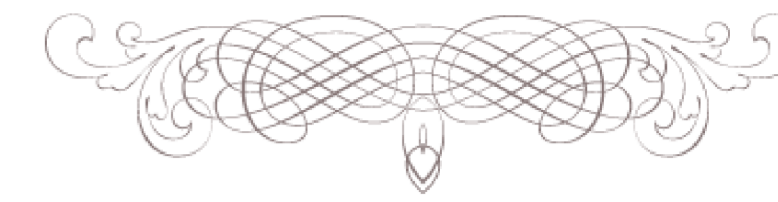
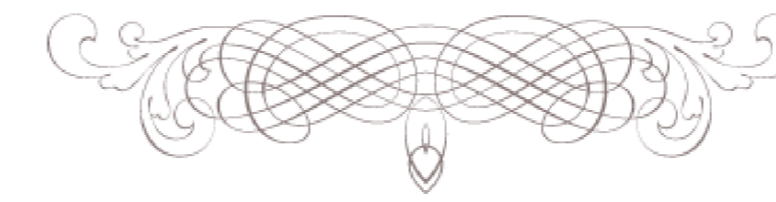
PRECIO /PRIX 11,20€

Pan ,Postre y Agua
Pain, Dessert et Eau

La Guarnición : Ensalada y Patatas Fritas
*La Garniture : Salade et Frites

Si usted tiene cualquier tipo de alergia o
intolerancia alimentaria avisenos,
la mayor parte de ellos pueden ser adaptados
Si vous êtes intolérant à certaines
nouritures merci de nous dire ,
La plupart d'entre eux peuvent être adaptés



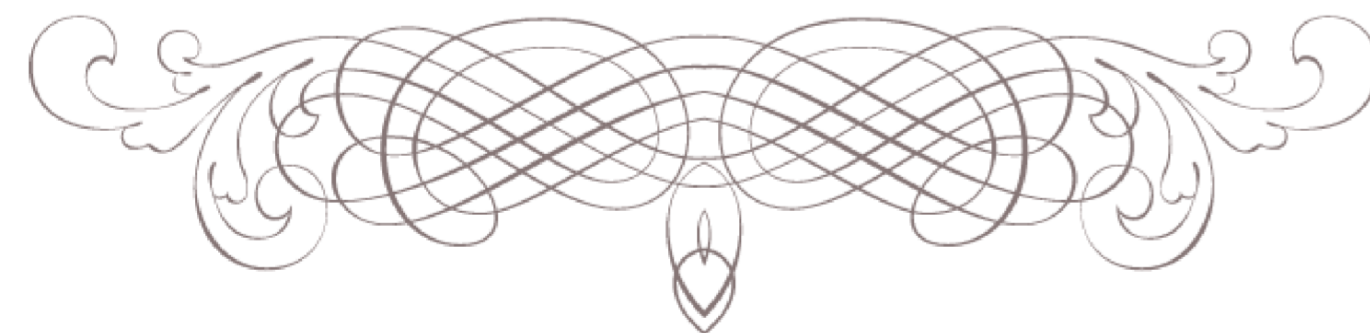


TRASTIENDA

BOSSÒST

DESDE 2008

MENU / CARTA



ARANES / INGLES



Se vosté a quinsevolh tipe d' allèrgia o intolerància alimentària demanam que mos avise. Era màger part des plats pòden èster adaptats.
If you have any type of allergy or food intolerance, let us know, most of them can be adapted

ENTRANTS E ENTÀ COMPARTIR

ES BRAVES DERA TRASTIENDA
Truhas Naturaus Fregides damb Dues Sausses

CALAMARS RABES E TORTILHES DE CAMARON
Tires de Calamars damb Tortilhes de Camaron Fregides

ETH NÒSTE ASSORTIT DE CROQUETES
Pernilh , Hormatge Gambes, Misharnons Bacalhà, Calamars...

FOIE ARA SAU DAMB HIGUES CONFITADES
Foie de Lit Fresc Assasonat en Sau e Hignes Confitades

FOIE DE BACALHÀ E CARCHÒFES
Foie de Bacalhà en Òli damb Carchòfes Amanides

PERNILH/CAMALHON IBERIC D.O. GONZÁLEZ DE CASTRO
100 gr de Pernilh Iberic

ASSORTIT DE HORMATGES ,
Hormatges dera Val d'Aran Irissa , Tarrau , Idiazabal, Manchèc

CECINA E CHORIÇO DE LEON
La Cecina de León IGP

CAMALHON SERRANO DAMB CHORIÇO E SAUCISSON IBERIC E HORMATGE

ENTRECÒSTA DE VACA VIELHA 1 KGR
Entrecòsta de Vaca Madurada damb Garnidura

RACION DE PAN DE CÒCA DAMB TOMATA

STARTERS AND TO BITE

5,70€ **POTATOES "BRAVAS" STYLE TRASTIENDA**
Natural Fried Potato with Our Two Sauces

12,70€ **SQUID "RABAS" AND SHRIMP FRITTERS**
Breaded and Fried Squid Strips with Fried Shrimp Tart

13,90€ **OUR SELECTION OF CROQUETTE**
Of Ham, Cheese, Shrimp, Mushrooms, Baby Squid, Cod...

27,00€ **FOIE IN SALT WITH CANDIED FIGS**
Fresh Duck Foie Cured in Salt with Figs

16,00€ **COD FOIE AND ARTICHOKE**
Cod Liver in Oil with Seasoned Artichokes

29,50€ **IBERIC HAM D.O. GONZALEZ DE CASTRO**
100gr Iberic Ham

15,80€ **ASSORTMENT OF CHEESES**
Cheeses from Val d'Aran, Irissa, Tarrau and also Idiazabal, Manchego....

21,00€ **CURED MEAT AND CHORIZO FROM LEON**
La Cecina de León IGP

18,40€ **SERRANO HAM WITH IBERIAN CHORIZO, IBERIC SALCHICHON AND CHEESE**

55,00€ **MATURE BEEF RIB-EYE STEAK 1000 GR**
Matured Cow Txuleta with Garnish

3,00€ **"COCA" BREAD WITH TOMATO**



MENU 25,80 €

ENTRANTS, PLAT PRINCIPAU, PÒSTRE ,PAN *
STARTERS ,PRINCIPAL DISHES , DESSERT ,BREAD *

ENTRANTS

HUMMUS DE TAPENADE D'ENCANTARAN

damb Cedes Becuts Tapenade d'Olives , Tomata Seca, Taperèrs... Chips, Cruditès de Garnidura. Plat Vegan

AMANIDA TRASTIENDA DAMB EMBOTITS

Leituga, Tomata,Espàrrecs, Ceba, Carròta e Embotits d'"Er Obrador deth Restilhèr" Val d'Aran.

AMANIDA POKE DAMB ARRÒS, SAUMON E AVOCAT

Era Nòsta Version , damb Arròs Complèt, Avocat, Algues, Wakame , Saumon Sahumat

ENSALADILHA RUSSA DAMB GAMBES

Ensaladilha Casalèra (Truha, Carròta, Cedes, Ueu...) e Gambes Cuetes

EMPANADILHES D'ANDITO DE BOSSÒST

Empanadilha Farcida d'Andito damb Verdures

UEU POCHÉ, CARCHÒFES, TRUHES E CAMALHON

Truha Pochada damb Carchòfa e Ueu a Baisha Temperatura e Pernilh

LASAGNA DE BELETARRAVA, MISHARNONS E ESPINARDS E PANSES

damb Pasta d'Arròs, Beletarrava ena Padena, Micharnons, Espinards e Panses Plat Vegan

SOPA DE CEBÀ

Sopa de Ceba , Ueu Poché, Pan e Hormatge Puilanèr d'Irissa

GAMBES ENA PLANCHA 7 UNI

SUPLEMENT 5,00€
SUPPLÉMENT

ES PATÈS DE LATRASTIENDA

Tastatge de dus Patès Hèti per Nosati

SUPLEMENT 2,50 €
SUPPLÉMENT

ÒLHA ARANESA

Sopa Tradicionau damb Garbanços, Mongetes, carns, Verdures e ua Bona Estona Borint.

SUPLEMENT 6,00€
SUPPLÉMENT

STARTERS

TAPENADE FROM « ENCANTARAN » HUMMUS

with, Chickpeas, EVOO, Olive Tapenade, Sun-dried Tomato and Capers...Chips, Crudites Garnish Vegan Plate

BACK SALAD WITH SAUSAGES

Lettuce, Tomato, Boiled Egg, Asparagus... and Sausages from "Er Obrador deth Restilhèr" Val d'Aran Black Bull, White Bull Egg

RICE "POKE" SALAD WITH SALMON AND AVOCADO

Our Version with, Brown Rice, Avocado, Wakame Seaweed, Smoked Salmon....

"RUSSIAN "SALAD WITH PRAWNS

Homemade Salad (Potato, Carrot, Peas, Egg.....) and Boiled Prawns

EMPANADILLAS ANDITO DE BOSSOST

Fried Empanadas with Traditional Sausage Filling from Bossost and Vegetables

POILED EGG, ARTICHOKE, POTATO AND HAM

Poached Potato with Artichoke and Free Range Egg at Low Temperature and Ham

BEETROOT LASAGNA , MUSHROOMS AND SPINACH AND RAISINS

with Rice Pasta, Sautéed Beetroot, Mushrooms, Romesco, Spinach and Raisins

ONION SOUP

With Onion Broth, Poached Egg, Bread and Poilanèr de Irissa Cheese

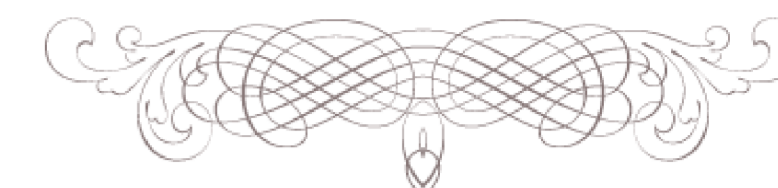
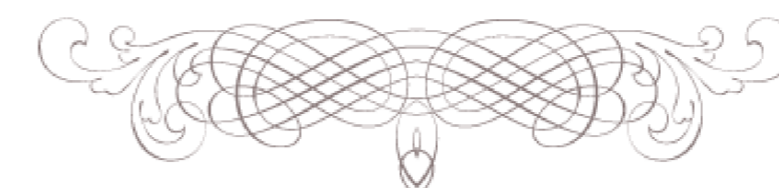
GRILLED PRAWNS 7 UNI

MEATLOAF HOMEMADE WITH TOASTS

Tasting of Two Pates Made by Us

ARANESSE SOUP

Traditional Stew Soup, Chickpea, Beans, Meat, Vegetables



PEISH

LOM DE BACALHÀ EN SAUSSA VERDA

damb Truhes, Cedes, Espàrrecs e Ueu

NUGGETS D'ESTURION DERA VAL D'ARAN E FRICANDÒ DE MISHARNONS

damb Panko , Kikos e Aguisat de Misharnons

DAURADA ENA BRASA

damb Garnidura de Verdures e Sofregit d'Alh e Piparres

SUPLEMENT 2,50 €
SUPPLÉMENT

CALAMARS ENA SUA TINTA

damb Arròs de Verdures

SUPLEMENT 7,50 €
SUPPLÉMENT

TRONC DE MERLUÇ

damb Garnidura de Legums ath Pebe Verd

SUPLEMENT 7,50€
SUPPLÉMENT

CARNES

PÈS DE PÒRC , CALAMARS E GAMBA

Suquet de Mar e Montanha

LANGOÏSSA DERA VAL D'ARAN ENA GRESILHA

Langoïssa dera Val d'Aran damb Mongetes Vermelhes de Tolosa

POLHASTRE CAMPANHARD ENA BRASA DAMB ARRÒS DE VERDURES ATH CURRY

Cueisha de Polhastre Campanhard damb Garnidura d'Arròs ath Curry e Legums.

COSTELHA DE SANGLIÈR ENA GRESILHA

Marinada, Confitada e ena Brasa damb Chutney

ANHÈTH FARCIT AR OPORTO

Gigòt d'Anhèth Farcit damb Carn , Alh e Misharnons

HAMBURGUESA DE VACUN 250 GR

100% de Vacun , Pan de Veire, Amanida e Trufes Fregides

SUPLEMENT 5,50€
SUPPLÉMENT

ENTRECÒSTA DE VACA VIELHA 450GR

Entrecòsta de Vaca Madurada damb Garnidura

SUPLEMENT 8,50€
SUPPLÉMENT

GAUTA DE VEDÈRA ATH VIN NERE

Codinada Pòc a Pòc damb Vin Nere e Chalòtes

SUPLEMENT 6,00€
SUPPLÉMENT

LONGUET DE VACUM CAFÈ PARÍS

+250 gr damb Saussa Tradicionau e Garnidura

SUPLEMENT 9,00€
SUPPLÉMENT

FISH

COD LOIN IN GREEN SAUCE

with Potato, Peas, Asparagus and Egg

STURGEON VAL D'ARAN NUGGETS WITH MUSHROOMS

with Panko and Kikos; Mushroom Stew Bottom

GRILLED BREAST

with Vegetable Garnish and Sauteed Garlic and Piparres

SQUID IN ITS INK

with Garnish of Rice and Vegetables

TRUNK OF HAKE

with Garnish of Vegetables with Green Pepper

MEAT

PORK FOOTS, SQUIDS AND PRAWNS

Suquet of Sea and Mountain

SAUSAGE FROM VAL D'ARAN GRILLED

Candied and Braised Sausage with Pinto Beans from Tolosa

GRILLED FREE-RANGE CHICKEN WITH CURRY VEGETABLE RICE

Country Chicken Thigh with Curry Rice Garnish and Vegetables

GRILLED WILD BOAR RIB

Marinated, Candied and Braised ..with Chutney

STUFFED LAMB IN PORT

Leg of Lamb Stuffed with Meat, Young Garlic and Mushrooms

BOVINE HAMBURGER 250 GR,

100% Premium Beef with Cristal Bread, Salad and French Fries

MATURE BEEF RIB-EYE STEAK 450 GR

Matured Cow Txuleta with Garnish

BEEF CHEEK IN RED WINE

Slow Cooked with Red Wine and Shallots

ES MENÚS / PLATS ENTÀ COMPARTIR AN UN SUPLEMENT DE 5,00€
LES MENU / PLATES TO SHARE WITH A SUPPLEMENT OF €5.00*SEGUNDA PANERA 1,50€
*SECOND BREAD 1,50 €

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

ARRÒS

ARRÒS SAHUMAT DAMB CALAMAR E
COSTELHA DE PÒRC IBERIC

Arròs sec

ARRÒS DE LANGOSTA

Arròs damb 1/2 Langosta 550 gr

ARRÒS SEC DE VERDURES

Arròs Sec Sonque damb Verdures Plat Vegan

20,45 €

39,00 €

15,00€

RICE

SMOKED RICE WITH SQUID AND
IBERIAN PORK RIB

Dry rice

RICE WITH LOBSTER

Strong and Tasty Rice with 1/2 Lobster 550 gr

VEGETABLE RICE

Rice with Vegetables only, Vegan Plate

PÒSTRE

FLAM CASALÈR

damb Lèit Ecologica, Canèla e Ueus Campanhards
e Pinta Montada

GELATS ARTESANS

Vanilha, Cafè, Chicolate Citrics , Citron ,

PASTÍS CASALÈRS DETH DIA

Demana-mos quines Tartes Auem Aué

IOGORTS ARTESANS VAL D'ARAN IRISSA

Naturau , Vanilha, Citron, Cafèdera Hormatgeria Irissa

FLAM CASALÈR DE TARRAU BAGERGUE

damb Hormatge Blu de Hormatges Tarrau Bagergue
Acompanhat damb Prues ath Brandi

LÈIT FREGIDA

LYONNAISES CASALÈRES FARCIDES
DE NATA E CHICOLATE CAUD

SUPLEMENT 3,50 €
SUPPLÉMENT

COULANT DE CHICOLATE DAMB
GELAT ARTESAN DE HARAGA

SUPLEMENT 3,50€
SUPPLÉMENT

damb Haria d'Amèta

COMPÒTA DE PERES, CERVESA REFU E
PISTACHES

SUPLEMENT 3,50€
SUPPLÉMENT

Compòta de Peres ara Cervesa BRUNO de REFU,
Biscueit de Carròta e Gelat de Pistacha

CAFÉ GOURMAND

SUPLEMENT 3,50€
SUPPLÉMENT

Temps de preparacion minim 15 minutes

DESSERTS

HOMEMADE FLAN WITH WHIPPED CREAM

with Organic Milk, Cinnamon and Free Range Eggs and
Whipped Cream

ARTISAN ICE CREAM

Vanilla, Coffee, Chocolate, Lemon, Citrus, Nougat,
Strawberry...

HOMEMADE CAKES OF THE DAY

Ask us what Cakes we Have Today

ARTISAN YOGURTS FROM VAL D'ARAN

Natural, Vanilla, Coffee, Lemon from Hormatgeria Irissa

BAGERGUE BLUE TARRAU CHEESE FLAN

with Blue Cheese from Hormatges Tarrau Bagergue
Accompanied with Plums in Brandy

FRIED MILK WITH

HOMEMADE LYONNAISES STUFFED WITH
CREAM AND HOT CHOCOLATE

CHOCOLATE COULANT WITH
ARTISAN STRAWBERRY ICE CREAM

with Almond Flour

PEAR COMPOTE, REFU BEER AND
PISTACHIO

Pear Compote with BRUNO de REFU Beer,
Carrot Cake and Pistachio Ice Cream

CAFÉ GOURMAND

Minimum preparation time 15 minutes

MENU TAPAS KMO

DAMB MARIDATGES / WITH PAIRING

CERVESA REFU O VIN / REFU BEER OR WINE

PATÈ DAMB FOIE DERA TRASTIENDA

PATE WITH FOIE DERA BACKSTORE

HUMMUS DE TAPENADE D'ENCANTARAN

HUMMUS DE TAPENADE D'ENCANTARAN

NUGGETS D'ESTURION DAMB VERDURES

STURGEON NUGGETS WITH VEGETABLES

GAUTA DE SANGLIÈR DAMB MISHARNONS

BOAR CHEEK RAGOUT WHIT MUSHROOMS

COMPÒTA DE PERES, CERVESA REFU E PISTACHA

PEAR COMPOTE, REFU BEER AND PISTACHIO

PRÈTZ /PRICE 40.20€

DAM MARIDATGE / WITH PAIRING

- MARIDATJE 3 CERVESA REFU
PAIRING WITH 3 REFU BEERS
O/OR
- VIN CARLAC D.O COSTERS DEL SEGRE
WINE CARLAC DO COSTERS DEL SEGRE

PRÈTZ /PRICE 30.20€

SENS MARIDATGE / IN PAIRING

ETH MENÚ SE SERVÍS EN TAULA COMPLÈTA E DAMB ETH MADEISH MARIDATGE
THE MENU IS SERVED TO A COMPLETE TABLE AND WITH THE SAME PAIRING

Menu Infantil
Children's menu

NUGGETS CASALÈRS DE MERLUÇ DAMB PANKO*
HAKE NUGGETS WITH PANKO*

O /OR

PASTA BOLONHESA*
BOLOGNESE PASTA*

O /OR

CROQUETES CASALÈRES DE POLHASTRE*
HOME MADE CROQUETTES

O /OR

HAMBURGUESA DE VEDÈTH
DAMB PAN , HORMATGE EDAM
CALF HAMBUEGUER WITH
BREAD AND EDAM CHEESE*

O /OR

BLANC DE POLHASTRE PANAT
CHICKEN BREAST PIE

PRÈTZ /PRICE 11,20€

Pan Pòstre e Aigua
Bread Dessert and Wate

*Era Garnidura : Anciam e Truhes Fregides
* The Side Dish: Salad, and Fried Potatoes

Se vosté a quinevolh tipe d' allèrgia o
intolerància alimentària demanam que mos avise.
Era màger part des plats pòden èster adaptats.
If you have any type of allergy or food
intolerance, let us know, most of them
can be adapted



NUESTRAS FONDUES NOTRES FONDUES

2 PAX

FONDUE DE QUESO DE IRISSA VAL D'ARAN

Patata Cocida, Pan, Encurtidos, Longaniza Confitada, Ensalada Variada ,

30,00€

FONDUE DE FROMAGE IRISSA VAL D'ARAN,

Pomme de Terre, Pain, Cornichons, Saucisse Confité, Salade

FONDUE DE QUESO Y TOMATE ENCANTARAN

Patata Cocida, Pan, Encurtidos, Frankfurt Picante, Ensalada Variada ,

32,00€

FONDUE AU FROMAGE ET TOMATE ENCANTARAN

Pomme de Terre, Pain, Cornichons, Francfort Épicé, Salade

PIZZAS

15,75€

PIZZA DE AGUACATE, POLLO, TOMATE

PIZZA AVOCAT, POULET TOMATE

15,75€

PIZZA DE PULLED PORK MASSALA

PIZZA PULLED PORK MASSALA

14,75€

PIZZA DE JAMÓN DULCE , BACON Y QUESO

PIZZA JAMBON , BACON ET FROMAGE

14,75€

PIZZA DE BOLOÑESA Y BACON

PIZZA BOLOGNESE ET BACON

14,75€

PIZZA DE 5 QUESOS

PIZZA 5 FROMAGES

15,75€

PIZZA DE CEPES Y PATO CONFITADO

PIZZA AVEC CEPES ET CONFIT DE CANARD

14,75€

PIZZA DE FRANKFURT Y CHAMPIÑONES

PIZZA AVEC FRANKFURT ET CHAMPIGNONS

14,75€

PIZZA DE VERDURAS

PIZZA AUX LÉGUMES

13,00€

PIZZA MARGARITA

PIZZA MARGARITA

TRASTIENDA
BOSSÖST

tambien podemos
elaborarlas con
una masa sin gluten
nous pouvons aussi
faites-les avec
une pâte sans gluten

NUESTRA CARTA SOLO DE 20:00H A 22,00 H
NOTRE CARTE SEULEMENT DE 20H00 À 22,00 H

IVA INCLUIDO /TVA INCLUSE

NUESTRA CARTA SOLO DE 20:00H A 22,00 H
NOTRE CARTE SEULEMENT DE 20H00 À 22,00 H

BOCATAS Y HAMBURGUESAS SANDWICH ET HAMBURGUERS

BOCATA DE PANCETA CONFITADA A LA PLANCHA CON QUESO ETH BLANQUET VAL D'ARAN

SANDWICH DE POITRINE DE PORC CONFITTE
GRILLÉE ET FROMAGE ETH BLANQUET VAL D'ARAN

8,75€

BOCATA LONGANIZA DERA VAL D'ARAN Y CEBOLLA CONFITADA CON QUESO DE IRISSA VAL D'ARAN

SANDWICH DE SAUCISSE DERA VAL D'ARAN, OIGNONS
CARAMÉLISÉS ET FROMAGE D'IRISSA VAL D'ARAN

8,75€

BOCATA "VEGETAL" DE MUSLO DE POLLO

SANDWICH DE POULET, OEUF DUR SALADE, TOMATE
ET MAYONNAISE

8,75€

BOCATA CALAMARES CON MAHONESA

SANDWICH DE CALAMARS ET MAYONNAISE

8,75€

HAMBURGUESA 100% VACUNO 150 GR, QUESO, LECHUGA, CEBOLLA POCHADA ,TOMATE , PAN DE CRISTAL

HAMBURGUER 100% VEAU 150GR FROMAGE, LAITUE,
OIGNONS CARAMÉLISÉS, TOMATE, PAIN DE CRISTAL

8,75€

HAMBURGUESA 100% VACUNO 250 GR, QUESO, LECHUGA, CEBOLLA POCHADA, TOMATE, PAN DE CRISTAL

HAMBURGUER 100% VEAU 250 GR FROMAGE, LAITUE,
OIGNONS CARAMÉLISÉS, TOMATE, PAIN DE CRISTAL

14,00€

HAMBURGUESA "PULLED PORK" 200 GR, CAFE PARIS, CEBOLLA MORADA, COL LOMBARDA, PAN DE CRISTAL

HAMBURGER DE "PULLED PORK" 200 GR, CAFÉ PARIS,
OIGNON ROUGE, CHOU ROUGE, PAIN CRISTAL

10,00€

HAMBURGUESA DE POLLO DE CORRAL 150GR, QUESO RULO DE OVEJA, PIMIENTO ASADO, PAN DE CRISTAL

BURGER DE POULET FERMIER 150GR, FROMAGE DE
BREBIS, POIVRONS GRILLÉS, PAIN CRISTAL

8,75€

HAMBURGUESA DE QUINOA ESCARAMUJO, CEBOLLA ROJA MARINADA, LECHUGA, PAN DE CRISTAL

BURGER AU QUINOA, CYNORRHODON, OIGNON ROUGE
MARINÉ, LAITUE, PAIN DE CRISTAL

8,75€

FRANKFURT PICANTE CON CEBOLLA, QUESO, PAN DE CRISTAL

FRANKFORT ÉPICÉE AVEC FROMAGE, OIGNONS,
PAIN DE CRISTAL

8,75€

FRANKFURT CERVELA CON CEBOLLA, QUESO Y PAN DE CRISTAL

FRANKFORT CERVELA AVEC FROMAGE, OIGNONS,
PAIN DE CRISTAL

9,50€

IVA INCLUIDO /TVA INCLUSE

Si usted tiene cualquier tipo de alergia o
intolerancia alimentaria avisenos. la may
parte de ellos pueden ser adaptados

Si vous êtes intolérant à certaines
nouritures merci de nous dire .la plupart
d'entre eux peuvent être adaptés

ES NOSTES FONDUES OUR FONDUES

2 PAX

FONDUE DE HORMATGE DERA IRISSA VAL D'ARAN

Truha Cueta e Langoissa Confitada Anciam ,
Marinats ,Pan

30,00€

IRISSA VAL D'ARAN CHEESE FONDUE,
Boiled Potato, Bread, Pickles, Candied Sausage,
Assorted Salad

FONDUE HORMATGE E TOMATA ENCANTARAN

Anciam , Marinats, FrankfurtPiquent, Pan, Truha
Cueta

32,00€

CHEESE FONDUE WHIT TOMATO ENCANTARAN

Boiled Potato, Bread, Pickles, Spicy Frankfurt,
Assorted Salad,

PIZZAS

15,75€

PIZZA AVOCAT, POLHASTRE, TOMATA

AVOCADO, CHICKEN, TOMATO PIZZA

15,75€

PIZZA DE PULLED PORK MASSALA

PULLED PORK MASSALA PIZZA

14,75€

PIZZA DE PERNILH DOÇ , ROSTETA E HORMATGE

YORK HAM, BACON, CHEESE PIZZA

14,75€

PIZZA DE BOLONHESA E ROSTETA

BOLOGNESE AND BACON PIZZA

14,75€

PIZZA DE 5 HORMATGES

FIVE CHEESE PIZZA

15,75€

PIZZA DE CEPES E LIT CONFITAT

CEPS AMB DUCK CONFIT PIZZA

14,75€

PIZZA DE FRANKFURT E MISHARNONS

FRANKFURT AND MUSHROOM PIZZA

14,75€

PIZZA DE VERDURES

VEGETABLES PIZZA

13,00€

PIZZA MARGARITA

MARGARITA PIZZA

TRASTIENDA
BOSSÖST

tamben podem hèr-les
damb ua massa
sense gluten
We can also make
them with a
gluten-free dough.

ERA NÒSTA CARTA SONQUE DE 20:00H A 22,00 H
ONLY FROM 20: 00H TO 22.00 H

IVA INCLUIDO /VAT INCLUDED

ERA NÒSTA CARTA SONQUE DE 20:00H A 22,00 H
ONLY FROM 20: 00H TO 22.00 H

BOCATES E HAMBURGUESES SANDWICH AND HAMBURGUER

ENTREPAN DE PANCETA CONFITADA ENA GRESILHA DAMB HORMATGE ETH BLANQUET VAL D'ARAN

GRILLED BACON SANDWICH WITH CHEESE
ETH BLANQUET VAL D'ARAN

8,75€

ENTREPAN LANGOÏSSA DERA VAL D'ARAN E CEBA CONFITADA DAMB HORMATGE DERA IRISSA VAL D'ARAN

SAUSAGE SANDWICH FROM VAL D'ARAN WITH CANDIED
ONIONS AND IRISSA CHEESE FROM VAL D'ARAN

8,75€

"VEGETAU" DE CUEISHA DE POLHASTRE

VEGETABLE OF CHICKEN LEG SANDWICH

8,75€

ENTREPAN CALAMARS DAMB MAIONESA

SQUID ROLLS WITH MAYONNAISE SANDWICH

8,75€

HAMBURGUESA 100% DE VACA 150 GR, HORMATGE ,TOMATA,LEITUGA, CEBA CARAMELIZADA

100%BOVINE HAMBURGER 150GR WITH, TOMATO,
SALAD, CANDIED ONION AND CHEESE

8,75€

HAMBURGUESA XXL 100% DE VACA 250 GR, HORMATGE , TOMATA, LEITUGA, CEBA CARAMELIZADA

100% BOVINE XXL HAMBURGER 250GR, WITH TOMATO,
SALAD, CANDIED ONION AND CHEESE

14,00€

HAMBURGUESA "PULLED PORK" 200 GR, CAFÈ PARIS, CEBA, CAULET E PAN DE VEIRE

BURGER "PULLED PORK" 200 GR, CAFE PARIS, ONION,
CABBAGE AND CRISTAL BREAD

10,00€

HAMBURGUESA DE POLHASTRE DE CORRAU, HORMATGE DE OELHA E PEBERÒT ESCALIVAT

FREE RANGE CHICKEN BURGER, SHEEP CHEESE AND
"ESCALIVADO" PEPPER

8,75€

HAMBURGUESA DE QUINOA GARDAUÈR , CEBA VERMELHA MARINADA, LEITUGA PAN DE VEIRE

QUINOA ROSEHIP BURGER, MARINATED RED ONION
LETTUCE AND TOMATO

8,75€

FRANKFURT PICANT CEBE E HORMATGE

SPICY FRANKFURT WITH ONION AND CHEESE

8,75€

FRANKFURT CERVELA CEBE E HORMATGE

CERVELA FRANKFURT WITH ONION AND CHEESE

9,50€

IVA INCLUIDO /TVA INCLUSE

Se vosté a quinsvolh tipe d' alergia o intolerancia
alimentària demanem que nos avise. Fra màge
part des plats pòden èster adaptats.

If you have any type of allergy or food
intolerance. let us know. most
of them can be adapted