

# L'Atelier

Cocina & Picoteo



## ALREDEDOR DE UNA COPA

¡PARA COMPARTIR... O NO!

**TABLA DE EMBUTIDOS DEL PIRINEO - 20€**

**TABLA DE JAMÓN IBÉRICO Y PAN CON TOMATE - 20€**

**CARACOLES A LA CATALANA - 9€**

*Guisados en salsa de tomate con chorizo ligeramente picante*

**TUÉTANO ASADO GRATINADO CON AJO Y PEREJIL - 9€**

**NUESTRO CAMEMBERT ENTERO HORNEADO CON PESTO - 12€**

**TÁRTAR DE PESCADO DEL DÍA CON HIERBAS Y LIMÓN - 12€**

**HUEVOS RELLENOS CON SALMÓN AHUMADO CASERO - 8€**

**PATÉ CAMPESINO - 10€**

*Medalla de Bronce, París 2020 - Concurso General Agrícola*

**TERRINA DE FOIE GRAS SEMI-COCIDA - 15€**

*Con flor de sal de Gruissan*

**TORTILLA DE PATATAS (OMELETTE ESPAÑOLA) - 6€**

---

## MENÚ DE MEDIODÍA - 20€

De miércoles a sábado: sugerencias del día

**ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL - 16€**

**PLATO PRINCIPAL + POSTRE - 16€**

**PLATO DEL DÍA - 14€**

---

## MENÚ INFANTIL - 12€

(Para niños hasta 12 años)

**HAMBURGUESA DE CARNE PICADA O PESCADO FRITO**

**QUESO O HELADO O PASTEL DE CHOCOLATE FUNDIDO**

*Todos los precios incluyen IVA y servicio.*

# NUESTROS PLATOS

## PESCADOS

SEPIA SALTEADA CON CHORIZO – 15€

LOMO DE BACALAO GRATINADO CON AÏOLI – 24€

LUBINA O DORADA ASADA CON HIERBAS – 19€

CAZUELA DE RAPE CON SALSAS ROUILLE – 27€

ENSALADA LO CAMBAROT CON CÍTRICOS – 19€

*(Gambas y salmón ahumado por nosotros)*

## PLATO VEGETARIANO

CURRY DE VERDURAS CON LECHE DE COCO – 14€

## CARNES

RIÑONES DE TERNERA EN SALSAS DE MADEIRA – 15€

BIG LEÓN, NUESTRA HAMBURGUESA ESTILO CASA – 14€

*Con Camembert, panceta, carne de Charolais*

COSTILLAR DE CORDERO CATALÁN “EL XAI” – 21€

ASADO CON HIERBAS

LONGANIZA TIRABUIXO CON MORCILLA – 12€

ENTRECOT DE TERNERA 300G – 25€

ENTRECOT DE TERNERA 500G – 33€

BLANQUETA DE POLLO CON GAMBAS – 17€

MEDIO POLLITO ASADO CON TOMILLO – 18€

---

## GUARNICIONES

Flan de verduras, salteado de verduras, patatas fritas, arroz, ensalada verde

### SALSA A ELEGIR

Salsa de pimienta verde, salsa Roquefort, aïoli

---

*Todos los precios incluyen IVA y servicio.*

# MENÚ DE ADÉLAÏDE – 29€

## ENTRANTE :

CARACOLES A LA CATALANA

O

TERRINA DE FOIE GRAS

O

ENSALADA LO CAMBAROT

## PLATO PRINCIPAL :

SEPIA SALTEADA CON CHORIZO

O

MEDIO POLLITO ASADO CON TOMILLO

O

RIÑONES DE TERNERA EN SALSA DE MADEIRA

## POSTRE :

TABLA DE QUESOS

O

CREME BRULEE DE LAVANDA

O

PASTEL DE CHOCOLATE FUNDIDO

---

## NUESTROS POSTRES

¡FRANCIA ES QUESO! – 12€

CRÈME BRÛLÉE DE LAVANDA – 7€

PASTEL DE CHOCOLATE FUNDIDO – 9€

BABA AL RON CON FRUTOS ROJOS – 12€

TARTA DEL DÍA – 7€

COPA CHABARDES – 8€

(3 bolas de sorbete de grosella negra, con un toque de Banyuls)

CAFÉ GOURMAND (Mini postres + espresso) – 9€

### NUESTROS HELADOS ARTESANALES

Vainilla, chocolate, fresa, menta, grosella negra, limón, turrón

1 BOLA – 3€

2 BOLAS – 5€

3 BOLAS – 7€

*Todos los precios incluyen IVA y servicio.*