

ENTRÉES

- Tataki de thon rouge Balfegó avec mayonnaise de soja, tobiko, tougarashi et algue wakame 28,00€
- Tîmbale croustillante d'artichaut avec copeaux de foie gras et réduction de Pedro Ximenez 19,00€
- Escargots à la llauna avec deux aïolis 19,00€
- Salade tiède de mesclun, fromage mató, figues à l'Armagnac, pignons grillés et vinaigrette au miel "Eth Brínhon" 19,00€
- Salade de poulet fermier croustillant mariné à la sauce soja, moutarde et orange sur betterave marinée 19,00€
- Risotto au ragoût doux de sanglier, trompettes de la mort et fleur de Tête de Moine 22,00€
- Notre terre et mer : Carpaccio de poisson beurre, poudre de pancetta ibérique, mayonnaise au ají amarillo et sel de framboise 21,00€
- Soupe à l'oignon à la française : oignon caramélisé, pain grillé, fromage gratiné et œuf 16,00€
- Spaghetti frais : napolitaine, bolognaise ou carbonara 16,00€



PLATS PRINCIPAUX

- Filet de bœuf Discarlux de vache âgée Marela (origine Galice) 35,00€
- Authentique côte de bœuf (mâle castré national) Discarlux (env. 2 kg, prix et disponibilité sur demande)
- Shepherd's pie d'agneau local sur crème de poireau rôti, grenade et haricots sautés 28,00€
- « Lagarto » de porc ibérique, patate douce en deux cuissons et sel de citron et thym 26,00€
- Hot roll de poulpe dans brioche de pomme de terre, mayonnaise au kimchi, poudre de maïs grillé et pico de gallo 29,00€
- Dos de morue Giraldo confite, fond de céleri-rave rôti, faux pilpil de poivrons et pousses de pois 28,00€
- Dos de merlu de ligne sur ragoût de seiche, guanciaie et champignons de saison 29,00€
- Burger La Granja 100% bœuf galicien 23,00€
- Escalope cordon bleu 19,00€

DEUFS BIO

- Avec Jambon Ibérique Carrasco 25,00€
- Avec foie gras et huile de truffe 25,00€

PIZZAS MAISON

Pâte artisanale réalisée avec de la farine locale moulue sur pierre.
Supplément de 2,00€ par ingrédient supplémentaire.

Naturelle : Poivron rouge, champignons, artichauts et asperges fraîches 17,00€

4 saisons : Champignons frais, jambon York, thon et artichauts 17,00€

Barbecue : Sauce barbecue, poulet et champignons frais 17,00€

Pepperoni : Pepperoni italien 16,00€

Carbonara : Carbonara au bacon et oignon 16,00€

Baqueira : Saucisse, bacon et œuf 18,00€

4 fromages : Gruyère, taleggio et gorgonzola 18,00€

Ranchera : Bolognaise épicée et oignon 17,00€

Margherita 13,00€

Prosciutto : Jambon York 15,00€

Taleggio : Speck italien et fromage Taleggio 17,00€

Bacon : Bacon, œuf et olives noires 17,00€

Gorgonzola : Speck italien et fromage gorgonzola 17,00€

Mexicaine : Oignon, chorizo épicé et poivron rouge 18,00€

PIZZAS SIGNATURE

Pizza Tentation : Notre pizza la plus désirée. La truffe, la mozzarella de bufflonne, le parmesan ou le foie gras font de cette pizza un plaisir pour les sens 29,00€

Pizza du Nord 🌸 : Anchois du Cantabrique calibre 0 (un anchois de luxe), tomate séchée Encantaran (produit local), et fromage Mató des Pyrénées catalanes 23,00€

Pizza La Granja : Pizza à pâte noire avec base de sauce aux cèpes, accompagnée de bûche de chèvre et parmesan 21,00€

Pizza du jardin de mon beau-père : Tranches de tomate Raf sur une margherita couronnée de roquette, parmesan et mousseline d'ail noir 21,00€

Margherita di Napoli : La margherita traditionnelle de Naples. Pizza avec mozzarella de bufflonne, tomate fraîche, basilic et huile d'olive extra vierge 17,00€



À PARTAGER

- Jambon ibérique Bellota Carrasco 28,00€
- Picanha maturée de Wagyu 28,00€
- Dégustation de fromages premium du monde 26,00€
 1. Pecorino al Tartufo : Fromage italien affiné (minimum 8 mois) de brebis
 2. La Antigua Tempranillo : Fromage de brebis Churra affiné 12 mois avec marc de raisin tempranillo
 3. Conté DOP : Fromage français au lait cru de vache
- Anchois du Cantabrique calibre 0, escalivada, poudre d'olive noire et sel de thym 26,00€
- Toast de filet mignon de porc ibérique mariné 12h au Xérès, crème de moelle et tomate concassée 22,00€
- Foie de champignons : Une illusion à base de champignons frais qui vous surprendra. Option vegan. 19,00€
- Toast de fromage de chèvre, pancetta ibérique et confiture maison de tomate 19,00€
- Patatas Bravas et mousse d'aïoli 14,00€
- Croquettes géantes de jambon ibérique à la crème de truffe 15,00€
- Fingers de poulet fermier mariné et pané au panko, mayonnaise au kimchi 15,00€

DESSERTS

- Pain perdu caramélisé, toffee, crumble et glace vanille 9,50€
- Déconstruction de tarte au citron. Dessert sans gluten 9,50€
- Crêpes : 2 crêpes au choix : vanille et chocolat / chocolat / nutella / confiture ou sucre 9,50€
- Millefeuille de fruits rouges, chantilly et crème anglaise sur soupe de cassis 9,50€
- Volcan au chocolat 9,50€
- Cheesecake La Granja et fruits rouges 9,50€
- Déconstruction de Banoffee : Terre, banane confite, toffee et glace 9,50€
- Ananas frais en deux textures, sorbet citron vert, soupe de goyave et guimauve à la fleur d'oranger (dessert vegan, sans gluten ni lactose) 9,50€



L'EXPÉRIENCE CAVIAR NACARIÍ

Le Caviar Nacarií est élaboré depuis 1999 à Les, dans la vallée d'Aran. Les esturgeons originaires du lac Baïkal en Sibérie vivent dans les eaux pures du fleuve Garona, près de sa source.

Élevés par des biologistes selon la méthode traditionnelle des maîtres iraniens, ce processus donne un caviar d'excellente qualité et pureté de saveur.

À La Granja Baqueira, nous proposons une expérience pour déguster le Caviar Nacarií Tradition et Sélection. Dans la Tradition, les œufs mesurent entre 2,5 et 2,9 mm de diamètre et le caviar est affiné plus longtemps. Dans la Sélection, les œufs ont un diamètre supérieur (de 3 à 3,4 mm). Proposé en boîtes de 10g avec couverts en nacre et blinis, un luxe accessible et une expérience différente.

Tarifs :

- Expérience Tradition + Sélection 62€
- Boîte 10gr Caviar Tradition 29€
- Boîte 10gr Caviar Sélection 37€

