

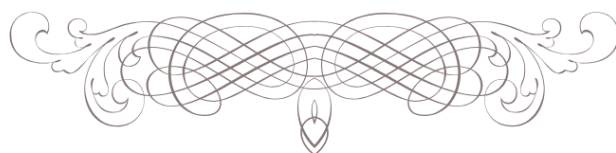


TRASTIENDA

BOSSÒST

DESDE 2008

MENU / CARTA



Si usted tiene cualquier tipo de alergia o intolerancia alimentaria avísenos, 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*

Menú 27,40€

ENTRANTE , PLATO PRINCIPAL , POSTRE , PAN*

ENTRÉE , PLAT PRINCIPAL, DESSERT , PAIN*

ENTRANTES

ENSALADA TRASTIENDA CON ATUN

Lechugas, Tomate, Huevo Duro, Espárrago , Frutos Secos ...y Atun con Escabeche a la Catalana

PIZARRA EMBUTIDOS DE CAZA

Salchichon ,Chorizo de Ciervo yJabali , Secallona de Pato....

HUMMUS DE TAPENADE DE ENCANTARAN

de Garbanzos , AOVE, Tapenade de Olivas, Tomate Seco,Alcaparras,Chips de Guarnición Plato Vegano

COL RELLENA DE CORDERO Y CALABAZA

Relleno de Cerdo y Cordero , Sobre Fondo de Calabaza Asada

HUEVO POCHÉ, PATATA ,CHISTORRA Y HOLANDESA DE ROMESCO

Huevo Campero a Baja Temperatura , Patata Pochada , Chistorra y Holandesa de Salsa Romesco

SOPA DE CEBOLLA

Caldo de Cebolla Huevo Poché, Pan y Queso de Irissa

PATE DE TOMATE SECO

Pate Hecho por Nosotros con Tomate Seco Tarro 210gr y Tostas

PATE DE FOIE

Pate Hecho por Nosotros con Trozo de Foie de Pato Tarro 210gr. y Tostas

GAMBAS AL AJILLO

7 Gambas Peladas con Ajo y Cayena.

BACALAO AHUMADO TOMATE NATURAL Y AOVE

Laminas de Bacalao Ahumado sobre Pulpa de Tomate Natural , con Aceite de Oliva Virgen Extra

OLLA ARANESA

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

ENTRÉES

SALADE TRASTIENDA AUX THON

Laitues, Tomate, œuf dur, Asperge, Fruits Secs... et et Thon en Escabèche à la Catalane

ASSIETTE DE CHARCUTERIES DE GIBIER

Saucisson et Chorizo de Cerf et Sanglier, Saucisson de Canard ...

HUMMUS DE TAPENADE DE ENCANTARAN

Pois Chiches, AOVE, Tapenade d'Olives, Tomates Séchées et Câpres, Chips et Crudités Plat Végétalien

CHOU FARCI À L'AGNEAU ET POTIRON

Farce de Porc et d'Agneau, sur Fond de Potiron Rôti

ŒUF POCHÉ, POMME DE TERRE, CHISTORRA ET HOLLANDAISE AU ROMESCO

Œuf Fermier Poché, Pommes de Terre Confites, " Chistorra "et Sauce Hollandaise au Romesco .

SOUPE D'OIGNON

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

PÂTÉ AU TOMATES SÉCHÉES

Pâté Faits Maison: pot de 210gr au Tomates Séchées et Toast

PÂTÉ AU FOIE

Pâté Faits Maison: pot de 210gr au Morceau de Foie et Toast

GAMBAS À L'AIL

7 Crevettes décortiquées avec ail et piment.

MORUE FUMÉE, PULPE DE TOMATE FRAÎCHE ET AOVE

Lamelles de Morue Fumée sur Pulpe de Tomate Fraîche avec Huile d'Olive Vierge Extra

SOUPE TRADITIONNELLE DU VAL D'ARAN

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

suplemento
6,00€

suplemento
5,50€

suplemento
5,50€

suplemento
6,50€

Los menu/platos a compartir tienen un suplemento de 6,00 €
Les menu / plats à partager ont un supplément de 6,00 €

*SEGUNDA PANERA 1,50€
*DEUXIÈME CORBEILLE À PAIN 1,50 €

PESCADOS



POISSON

LOMO DE BACALAO CON MOUSSELINA SUAVE DE AJO

Patata Panadera, Cebolla Morada y Aceite Verde

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

Empanado con Panko y Bagazo de Cerveza
REFU y Fondo de Estofado de Setas

DORADA A LA PARRILLA

con Guarnición de Verdura y
Sofrito de Ajo y Piparras

SUQUET DE PESCADOS Y MARISCO

con Pescado, Calamar
Gamba, Mejillón, Almejas ...

CHIPIRONES EN SU TINTA

con Guarnición de Arroz de Verduras

MORUE AVEC MOUSSELINE DOUCE D'AIL

Pomme de Terre Panadera, Oignon
Rouge et Huile Verte

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

Pané au Panko, les Drêches de la Bière du
REFU et Fond de Ragoût de Champignons

DORADE GRILLÉE

avec Garniture de Légumes et Poivrons
Relevé à l'Ail et Piparras

ZARZUELA DE POISSONS ET FRUITS DE MER

avec Poisson, Calamars, Crevettes,
Moules, Palourdes...

CALAMARS CUIITS AVEC LA SAUCE ENCRE

avec Garniture de Riz aux Légumes

suplemento
5,00€

suplemento
7,00€

suplemento
7,50€

CARNES

PIES DE CERDO, CALAMARES, y GAMBA

Suquet de Mar y Montaña

LONGANIZA dera VAL D'ARAN A LA BRASA

Longaniza Cal Tomas Confitada y Braseada
con Guarnición de Pimientos

POLLO AL PESTO ROSSO ENCANTARAN

Muslo de Pollo Estofado en Salsa de Pesto
Rosso Encantaran y Castañas ...

JARRETE DE JABALÍ ESTOFADO

con Guarnición de Trinxat

CORDERO RELLENO EN SU SALSA

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

TXULETA 450gr A LA PARRILLA

Txuleta de Vaca Madurada con Guarnición

CARRILLERA DE VACUNO AL VINO TINTO

Cocinado al ChupChup con Vino Tinto y Chalotas

SOLOMILLO DE VACUNO CAFÉ PARIS

con la Tradicional Salsa. Guarnición
de Setas, Chalotas Patatas

suplemento
7,50€

suplemento
11,00€

suplemento
9,50€

suplemento
10,00€

VIANDES

PIEDS DE PORC, CALMARS, CREVETTES

Suquet de Mer et Montagne

SAUCISSE DERA VAL D'ARAN GRILLÉE

Saucisson Maison Cal Tomas Confit et
Braisé avec Garniture de Poivrons ,.....

POULET AU PESTO ROSSO ENCANTARAN

Cuisse de Poulet Cuite Doucement dans
Sauce au Pesto Rosso et Châtaignes

RAGOUT DE JARRET DE SANGLIER

avec Garniture de Chou, Pommes de Terre

AGNEAU FARCI DANS SA SAUCE

Gigot d'Agneau Farci à la Viande,
Jeunes Ails et Champignons

HAMBURGER DE BOEUF 250gr

100% Boeuf Premium 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 à Feu Doux avec du Vin Rouge et des Échalotes

FILET DE BŒUF CAFÉ PARIS

avec la Sauce Traditionnelle. Garniture de
Champignons, Échalotes et Pommes de Terre

ARROZ



ARROZ AHUMADO CON CALAMAR Y COSTILLA DE CERDO IBÉRICO

21,45€

ARROZ CON LANGOSTA

Sabroso Arroz con 1/2 Langosta

40,40€

ARROZ DE VERDURAS VEGETARIANO

Arroz Seco solo con Vegetales ,
Plato Vegano

18,40€

RIZ

RIZ FUMÉ AUX CALAMARS ET CÔTES DE PORC IBÉRIQUE

RIZ AU HOMARD

Riz savoureux avec 1/2 Homard

RIZ VÉGÉTARIEN AUX LÉGUMES

*Riz sec uniquement aux Légumes,
Plat Végétarien*

PARRILLA

TXULETA 1 kg A LA PARRILLA

Txuleta de Vaca Madurada con Guarnición

68,45€

RAPE A LA PARRILLA

Rape de Racion 900gr con Patatas y Verduras

27,45€

GRILL

TXULETA GRILLÉE 1 KG

Côte de Boeuf Maturé avec Garniture

LOTTE GRILLÉE

Lotte Entier 900gr; Pommes de Terre et Légumes

PLATOS PARA UNA COMIDA

*Todos nuestros Platos Únicos les Acompaña una Ensalada
*Tous nos Plats du Jour sont Accompagnés d'une Salade

SUQUET DE PESCADOS Y MARISCO

con Pescado , Calamar
Gamba, Mejillón, Almejas ...

23,50€

DORADA A LA PARRILLA

con Patata, Verdura y Sofrito de Ajo y Piparras

19,90€

CHIPIRONES EN SU TINTA

con Guarnición de Arroz de Verduras

24,10€

CALLOS DE TERNERA EN SALSA CON POCHAS Y CHORIZO

Tripas de Ternera Estofadas con Alubias
Pochas y Chorizo Cocido

19,90€

HAMBURGUESA DE VACUNO 250 gr

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

20,45€

TXULETA 450gr A LA PARRILLA

Txuleta de Vaca Madurada con Guarnición

27,45€

CARRILLERA DE VACUNO AL VINO TINTO

Cocinado al ChupChup con Vino Tinto y Chalotas

23,10€

SOLOMILLO DE VACUNO CAFÉ PARIS

con la Tradicional Salsa. Guarnición
de Setas, Chalotas Patatas

28,50€

PLATS DU JOUR

ZARZUELA DE POISSONS ET FRUITS DE MER

*avec Poisson, Calamars, Crevettes,
Moules, Palourdes...*

DORADE GRILLÉE

Légumes, Pommes de Terre: Relevé à l'Ail et Piparras

CALAMARS CUIITS AVEC LA SAUCE ENCRE

avec Garniture de Riz aux Légumes

TRIPES DE VEAU EN SAUCE AVEC HARICOTS "POCHAS" ET CHORIZO

*Tripes de Veau en Sauce avec Haricots
Blancs Tendres et Chorizo*

HAMBURGER DE BOEUF 250gr

*100% Boeuf Premium 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 à Feu Doux avec du Vin Rouge et des Échalotes

FILET DE BŒUF CAFÉ PARIS

*avec la Sauce Traditionnelle. Garniture de
Champignons, Échalotes et Pommes de Terre*



PRECIO*
PRIX * 13.50€

*HASTA 12 AÑOS
*JUSQU'À 12 ANS

MENU INFANTIL

CROQUETAS DE POLLO ASADO *

0

CANELONES DE CARNE RUSTIDA**

0

PECHUGA DE POLLO EMPANADA *

0

HAMBURGUESA DE TERNERA
CON PAN Y QUESO EDAM*

PAN ,POSTRE Y AGUA

*GUARNICIÓN : ENSALADA Y PATATAS FRITAS
*GARNITURE : SALADE ET FRITES

MENU ENFANT

CROQUETTES DE POULET RÔTI *

0

CANNELONI DE VIANDE RÔTIE**

0

BLANC DE POULET PANÉE *

0

HAMBURGUER DE BOEUF AVEC
PAIN ET FROMAGE EDAM *

PAIN, DESSERT ET EAU

**GUARNICIÓN : ENSALADA
**GARNITURE : SALADE

ENTRANTES Y PARA PICAR

RACIÓN :PAN DE COCA CON TOMATE 3,80€

LAS BRAVAS DE LA TRASTIENDA 6,00€

Patata Natural Frita con
Nuestras dos Salsas

"FISH & CHIPS"; GAMBAS, VERDURAS 14,50€

Fritura de Gambas , Verduras....
Ali Oli de Ajo Negro

FOIE A LA SAL CON HIGOS CONFITADOS 30,50€

Higado de Pato Fresco Curado en Sal
con Higos Elaborado por Nosotros

ANCHOAS CON PAN CON TOMATE 15,50€

Anchoas Mariposa y Pan de Coca con Tomate

FOIE DE BACALAO Y ALCACHOFAS 16,90€

Hígado de Bacalao en Aceite con
Alcachofas Aliñadas

BOQUERONES EN VINAGRE 14,50€

Vinagre de Vino Blanco, Aceite con Ajo y Perejil

NUESTRO SURTIDO DE CROQUETAS 15,50€

... de Jamón , Queso , Gamba, Setas ,
Chipirón , ...

JAMÓN 100% IBERICO 100gr 32,80€

SURTIDO DE QUESOS 17,90€

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

JAMÓN SERRANO CON CHORIZO Y
SALCHICHÓN IBÉRICO Y QUESO 20,90€

ENTRÉES ET A DÉGUSTER

PORTION DE PAIN "COCA" À LA TOMATE

POMMES DE TERRE BRAVAS

*Frites Façon Trastienda ,
avec nos Deux Sauces*

"FISH & CHIPS "; GAMBAS, LEGUMES ...

*Friture de Gambas et Légumes...
Aïoli à l'Ail Noir*

FOIE AU SEL ET FIGUES CONFITES

*Foie de Canard Frais Salé et
Figues Confites Faite Maison*

ANCHOIS AU PAIN À LA TOMATE

Anchois au Pain "Coca" et à la Tomate

FOIE DE MORUE ET ARTICHAUTS

*Foie de Morue à l'Huile aux
Artichauts Assaisonnés*

ANCHOIS MARINÉS AU VINAIGRE

Vinaigre de Vin Blanc, Huile avec Ail et Persil

ASSORTIMENT DE CROQUETTES

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

JAMBON 100% IBERIQUE 100gr

ASSIETTE DE FROMAGES

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

JAMBON SERRANO AVEC "CHORIZO" ET
"SALCHICHÓN" IBÉRICO ET FROMAGE



Para una mejor organización del servicio, les recomendamos
pedir los postres al mismo tiempo que los platos principales.
Pour une meilleure organisation du service, nous vous recommandons
de commander les desserts en même temps que les plats principaux.

POSTRES

FLAN CASERO

con Leche Ecológica , Canela y Huevos Camperos
y Nata Montada

HELADOS ARTESANOS

Vainilla, Café, Chocolate, Limón, Nata,
Cítricos, Turrón, Fresa, Queso

TARTAS CASERAS

Pregúntanos que Tartas Tenemos Hoy

YOGURES ARTESANOS IRISSA VAL D'ARAN

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

FLAN DE QUESO ETH BLU TARRAU

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

CAIPIRINHA DE FRUTAS

Macedonia de Frutas Naturales con Helado de
Caipirinha

LECHE FRITA CON HELADO DE TURRON

CRUJIENTE DEL REFU, LIMON Y PISTACHO

Tiempo de preparación mínimo 15 minutos



Crujiente Elaborado con Harina de Castaña,
Bagazo de Cerveza del REFU , Crema de Limón y
Helado Artesano de Pistacho

suplemento
3,50€

suplemento
4,00€

MOUSSE DE CHOCOLATE CALIENTE

Tiempo de preparación mínimo 15 minutos



Nuestro Coulant Casero

suplemento
4,00

SOUFLE DE QUESO POULAINER IRISSA

Tiempo de preparación mínimo 15 minutos



con Interior de Bizcocho de Manzana

suplemento
4,00

CAFÉ GOURMAND

Tiempo de preparación mínimo 15 minutos



suplemento
4,00

DESSERTS

FLAN FAIT MAISON

au Lait Bio, Cannelle , Oeufs Fermiers
et Chantilly

GLACES ARTISANALES

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

GÂTEAUX "FAITS MAISON"

Demandez-nous quels nous avons Aujourd'hui

YAOURT ARTISANALE IRISSA DU VAL D'ARAN

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

FLAN FAIT MAISON AU FROMAGE ETH BLU

Flau Bleu des Hormatges Tarrau Bagergue
Accompagné de Prunes au Brandy

CAÏPIRINHA AUX FRUITS

Salade de Fruits Nature avec Glace
Caipirinha

GÂTEAU DE LAIT AVEC GLACE TURRON

CROQUANT DU REFU, CITRON ET PISTACHE

Temps préparation minimum 15 minutes



Croquant Elaboré avec Farine de Châtaigne, le
Drêche de Bière du REFU, Crème au Citron et
Glace Artisanale à la Pistache

MOUSSE DE CHOCOLAT CHAUD

Temps préparation minimum 15 minutes



Notre Coulant Fait Maison

SOUFFLÉ FROMAGE POULAINER IRISSA

Temps préparation minimum 15 minutes



avec un Cœur de Biscuit à la Pomme Fait Maison

CAFÉ GOURMAND

Temps préparation minimum 15 minutes

