



Menú 26,40€

Entrante , Plato Principal , Postre , Pan*

*Entrée , Plat Principal , Dessert , Pain**

ENTRANTES

ENSALADA TRASTIENDA CON GAMBAS

Lechugas, Tomate, Huevo Duro, Espárrago ,
Frutos Secos ... y Gambas Cocidas

HUMMUS DE TAPENADE DE ENCANTARAN

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

ENSALADA DE LENTEJAS, VERDURAS ENCURTIDAS, ATUN EN ESCABECHE Y LIMÓN

con, Lentejas Cocidas, Atun a la
Catalana , Verduras Encurtidas, Limon
y AOVE...

HUEVO POCHÉ, PATATA , CHISTORRA Y HOLANDESA DE PIMIENTO CHORICERO

Huevo Campero a Baja Temperatura con
Patata Pochada , Chistorra y Salsa
Holandesa de Pimiento Choricero

SOPA DE CEBOLLA

Con Caldo de Cebolla Huevo Poché,
Pan y Queso de Irissa

BACALAO AHUMADO COGOLLOS Y TOMATITOS

suplemento 4.00€
supplément

Bacalao Ahumado , AOVE, Cogollos,
Tomatitos Confitados con Ajo y
Albahaca ..

PATÉS DE LA TRASTIENDA

suplemento 4.00€
supplément

dos Pates Hechos por Nosotros:
con Foie y con Tomate Seco
Encantaran

GAMBAS A PLANCHA 7UNI

suplemento 5.00€
supplément

OLLA ARANESA

suplemento 6.00€
supplément

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

ENTRÉES

SALADE TRASTIENDA AUX CREVETTES

Laitues, Tomate, œuf dur, Asperge,
Fruits Secs... et Crevettes Cuites

HUMMUS DE TAPENADE DE ENCANTARAN

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

SALADE DE LENTILLES, LÉGUMES MARINÉS ET THON À L' ESCABÈCHE

avec Lentilles Cuites, Thon à la Catalane,
Légumes Marinés, Huile d'Olive Vierge Extra
et Limón

ŒUF POCHÉ, POMME DE TERRE, CHISTORRA ET HOLLANDAISE AU PIMENT CHORICERO

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

SOUPE d'OIGNON

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

MORUE FUMÉE, COEURS DE LAITUE ET TOMATES CERISES

Morue Fumée, AOVE, Coeurs de Laitue,
Tomate Cerise Confite avec
l'Ail et Basilic

PÂTÉS DE LA TRASTIENDA

Deux Pâtés Faits Maison:
au Foie et au Tomates Séchées
Encantara

GAMBAS GRILLÉES 7 UNI

SOUPE TRADITIONNELLE DU VAL D'ARAN

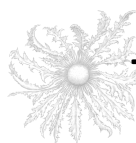
Soupe Traditionnelle du Val D'Aran ,
Pois Chiches, Haricots, Viandes,
Légumes

Los menu/platos a compartir tienen un suplemento de 5,50 €

Les menu / plats à partager ont un supplément de 5,50 €

***SEGUNDA PANERA 1,50€**

***DEUXIÈME CORBEILLE À PAIN 1,50 €**



PESCADOS

LOMO DE BACALO EN SALSA ROMESCU

Patata, Juliana de Pimientos y Salsa Romesco

NUGGETS DE ESTURION DERA VAL D'ARAN CON 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

suplemento 4.00€
supplément

SUQUET DE PESCADOS Y MARISCO

con Merluza, Gallineta, Gamba, Mejillón, Almejas ...

suplemento 6.50€
supplément

CHIPIRONES EN SU TINTA

Con Guarnición de Arroz de Verduras

suplemento 7.00€
supplément

CARNES

PIES DE CERDO, CALAMARES, y GAMBA

Suquet de Mar y Montaña

LONGANIZA DE CERDO Y FOIE DE PATO A LA BRASA

Longaniza Confitada, Braseada con Guarnición

POLLO EN SALSA PEPITORIA

Muslo de Pollo estofado con Salsa Pepitoria de Almendras, Azafrán ...

JARRETE DE JABALÍ

Jarrete de Jabalí Estofado con Puré de Patatas Parmentier

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

suplemento 6.50€
supplément

TXULETA 450gr A LA PARRILLA

Txuleta de Vaca Madurada con Guarnición

suplemento 10.50€
supplément

CARRILLERA DE VACUNO AL VINO TINTO

Cocinado al ChupChup con Vino Tinto y Chalotas

suplemento 8.50€
supplément

SOLOMILLO DE VACUNO CAFÉ PARIS

con la Tradicional Salsa. Guarnición de Setas, Chalotas y Patata

suplemento 9.50€
supplément

POISSON

MORUE AVEC SAUCE ROMESCU

Pomme de Terre, Julienne de Poivrons et Sauce Romesco

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 Rascasse Rouge, Merlu, Crevettes, Moules, Palourdes...

CALAMARS CUITS AVEC LA SAUCE ENCRE

avec Garniture de Riz aux Légumes

VIANDES

PIEDS DE PORC, CALMARS, CREVETTES

Suquet de Mer et Montagne

SAUCISSE DE PORC ET FIEE CANARD GRILLÉE

Saucisse Confit avec Garniture

POULET AU SAUCE "PEPITORIA"

Cuisse de Poulet avec Sauce Pepitoria aux Amandes et Safran

JARRET DE SANGLIER

Jarret de Sanglier Braisé avec Purée de Pommes de Terre Parmentier

AGNEAU FARCI DANS SA SAUCE

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

HAMBURGER DE BOEUF 250 GRTIENDA

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



TRASTIENDA BOSSÒST

ARROZ

ARROZ AHUMADO CON CALAMAR Y COSTILLA DE CERDO IBÉRICO

20,45€

ARROZ CON LANGOSTA

Sabroso Arroz con 1/2 Langosta 550 gr

39,50€

ARROZ DE VERDURAS VEGETARIANO

Arroz Seco solo con Vegetales ,
Plato Vegano

17,00€

PARRILLA

TXULETA 1 kg A LA PARRILLA

Txuleta de Vaca Madurada con
Guarnición

63.00€

RODABALLO A LA PARRILLA

Trancha de Rodaballo con Patatas y
Verduras

27.50€

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 Merluza, Gallineta , Gamba,
Mejillón, Almejas ...

21.20€

CHIPIRONES EN SU TINTA

con Guarnición de Arroz de Verduras

23.00€

DORADA A LA PARRILLA

con Guarnición de Verdura,
Sofrito de Ajo, Piparras

19.90€

SOLOMILLO DE VACUNO CAFÉ PARIS

250gr con la Tradicional Salsa,
Guarnición....

27,50€

CARRILLERA DE VACUNO AL VINO TINTO

Cocinado al ChupChup con Vino
Tinto, Chalotas ...

21.90€

CALLOS DE TERNERA EN SALSA CON POCHAS Y CHORIZO

Tripas de Ternera Estofadas con
Alubias Pochas y Chorizo Cocido

19.50€

HAMBURGUESA DE VACUNO 250 gr

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

18.75€

TXULETA 450gr A LA PARRILLA

Txuleta de Vaca Madurada con
Guarnición

26.50€

RIZ

RIZ FUMÉ AUX CALAMARS ET CÔTES DE PORC IBÉRIQUE

RIZ AU HOMARD

Riz savoureux avec 1/2 Homard 550 gr

RIZ VÉGÉTARIEN AUX LÉGUMES

Riz sec uniquement aux Légumes ,
Plat Végétarien

GRILL

TXULETA GRILLÉE 1 KG

Côte de Boeuf Maturé avec
Garniture

TURBOT GRILLÉ

Tranche de Turbot, Garniture de
Pommes de Terre et Légumes

PLATS DU JOUR

ZARZUELA DE POISSON ET FRUITS DE MER avec Rascasse Rouge, Merlu, Crevettes, Moules, Palourdes...

CALAMARS CUIITS AVEC LA SAUCE ENCRE avec Garniture de Riz de Légumes

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

SURLONGE DE BŒUF CAFÉ PARIS 250gr avec la Sauce Traditionnelle et la Garniture ...

JOUES DE BOEUF AU VIN ROUGE

Cuit Lentement avec du Vin ,
des Échalotes ,....

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

Tripes de Veau en Sauce avec
Haricots Blancs Tendres et Chorizo

HAMBURGER DE BOEUF 250 GR 100% Boeuf Premium avec du Pain Cristal et Frites

TXULETA GRILLÉE 450 GR

Côte de Boeuf Maturé avec Garniture

ENTRANTES Y PARA PICAR



TRASTIENDA
BOSSÒST

ENTRÉES ET A DÉGUSTER

LAS BRAVAS DE LA TRASTIENDA

Patata Natural Frita con
Nuestras dos Salsas

FISH & CHIPS; ABADEJO, VERDURAS ... MANZANA

Tempura de Abadejo Verduras....
Ali Oli de Ajo Negro

FOIE A LA SAL CON HIGOS CONFITADOS

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

ANCHOAS CON PAN CON TOMATE

Anchoas Mariposa y
Pan de Coca con Tomate

FOIE DE BACALAO Y ALCACHOFAS

Hígado de Bacalao en Aceite con
Alcachofas Aliñadas

NUESTRO SURTIDO DE CROQUETAS

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

JAMÓN IBÉRICO 100% IBERICO

100gr de Jamon Iberico

SURTIDO DE QUESOS

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

JAMÓN SERRANO CON CHORIZO Y SALCHICHÓN IBÉRICO Y QUESO

RACIÓN DE PAN DE COCA CON TOMATE

5,90€

13,70€

30,50€

13,90€

17,20€

14,90€

30,80€

17,20€

20,10€

3,60€

POMMES DE TERRE BRAVAS

Frites Façon Trastienda,
avec nos Deux Sauces

FISH & CHIPS; LIEU JAUNE, LEGUMES ... POMMES

Tempura de Lieu Jaune, Légumes
....Ali Oli 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

ASSORTIMENT DE CROQUETTES

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

JAMBON IBÉRICO 100% IBERIQUE

Assiette de 100 gr de Jambon Ibérique

ASSIETTE DE FROMAGES

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

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

PORTION DE PAIN "COCA" À LA TOMATE

MENU INFANTIL

MENU ENFANT

HASTA 12 AÑOS
JUSQU'À 12 ANS

CANELONES DE RUSTIDO**

O

CROQUETAS DE POLLO ASADO *

O

PECHUGA DE POLLO EMPANADA *

O

HAMBURGUESA DE TERNERA
CON PAN Y QUESO EDAM*

PAN, POSTRE Y AGUA

PRECIO/PRIX 12.50€

CANNELONI DE VIANDE RÔTIE**

O

CROQUETTES DE POULET RÔTI *

O

BLANC DE POULET PANÉE *

O

HAMBURGUER DE BOEUF AVEC
PAIN ET FROMAGE EDAM *

PAIN, DESSERT ET EAU

*GUARNICIÓN: ENSALADA Y PATATAS FRITAS

*GARNITURE: SALADE ET FRITES

**GUARNICIÓN: ENSALADA

**GARNITURE: SALADE



TRASTIENDA BOSSÒST

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 Iriッサ

FLAN DE QUESO ETH BLUE TARRAU

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

LECHE FRITA

CAIPIRINHA DE FRUTAS

Macedonia de Frutas Naturales
con Helado de Caipirinha

CRUJIENTE DEL REFU, LIMON Y PISTACHO

suplemento 3.50€
supplément

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

Tiempo de preparación mínimo 15
minutos

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

CAFÉ GOURMAND

suplemento 4.00€
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, Crème,
Agrumes, Nougat, Fraise, Fromage....

GÂTEAUX "FAITS MAISON"

Demandez-nous quels nous avons Aujourd'hui

YAQURT ARTISANALE IRISSA DU VAL D'ARAN

Naturel, Vanille, Café, Citron,
dera Hormatgeria Iriッサ

FLAN FAIT MAISON AU FROMAGE ETH BLEU TARRAU

Flau Bleu des Hormatges Tarrau
Bagergue Accompagné de Prunes au
Brandy

GÂTEAU DE LAIT

CAÏPIRINHA AUX FRUITS

Salade de Fruits Nature avec Glace
Caipirinha

CROQUANT DU REFU, CITRON ET PISTACHE

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

Temps préparation minimum 15
minutes

LYONNAISES FARCIS MAISON AVEC CHANTILLY ET CHOCOLAT CHAUD

COULANT AU CHOCOLAT AVEC GLACÉE ARTISANALE À LA FRAISE

Fabriquée avec de la Farine d'Amande

CAFÉ GOURMAND

Temps préparation minimum 15
minutes