

**El Bosque**  
El Bosque

## Para compartir

Jamón ibérico 5 j al corte con pan de cristal	29,00
Pulpo a la plancha con puré de tubérculos ajetes tiernos y ajada	25,50
Navajas con gazpacho de limón y manzana, crema de calabaza, jengibre y vainilla	26,50
Ceviche de vieras gallegas con toques thai	26,00
Fajitas de remolacha tricolor con moluscos y mahonesa con toque picante	18,00

## Primeros

Salteado de verduras, setas de temporada, quínoa y huevo crujiente	16,50
Burrata con tartar de tomate, tierra de aceitunas y crujiente de albahaca	19,50
Bogavante crema huancaína, coliflor frita, aguacate asado, cebolla encurtida y aceite de pistachos	32,50
Terrina de foie gras cocido al tronchon con sus tostadas cereales	28,50

## Especial caviar

Caviar de Vall de Arán	97,00
------------------------	-------

## Pescado

Lenguado entero de mantequilla tostada	30,00
Bacalao sobre un guiso de garbanzos y acelgas	28,00
Taco de salmón con crema de eneldo	25,00
Pescado al horno con mantequilla de hierbas (min 2 personas)	s/m

Bajo pedido de 48 h pedido marisco carabineros, almejas... Y cochinillo entero

## Carnes

Magret canard entero con salsa de frutos rojos	25,00
Chuletón del Valle 600 grs	35,00
1 kg	60,00
Meloso de cordero con liliacea, permentier de patata y trufa y su jugo	29,00
Solomillo de ternera con 20 de días maduración con ceps chalota foie y Oporto	30,00
Todos los pescados y carnes acompañado de verduras y patatas y ensalada	

## Postres

Milhojas de crema con helado de pistacho	10,00
Pera especiada con espuma de mascarpone y pannacotta de hisbiscus	10,00
Mousse de chocolate de 70% con núcleo cremoso de toffe	10,00
Granizado de Malibú con dados de piña y sorbete de coco	9,00
Ensalada de frutas	9,00
Helado al gusto	9,00



Todos los precios llevan el 10% de IVA incluido  
Servicio de pan: 2,50 € por persona

## À partager

Jambon Ibérique 5 j tranché et pain de cristal	29,00
Poulpe grillé, purée d'ail et tubercules	25,50
Couteaux de la mer au gaspacho de citron et pomme, crème de citrouille, gingembre et vanille	26,50
Ceviche de pétoncles de la Galice, touche thaïlandaises	26,00
Fajitas de betteraves, mollusques et mayonnaise épicée	18,00

## Entrées

Sauté de légumes, champignons de saison, quinoa et œuf croustillant	16,50
Burrata au tartare de tomates, olives et basilic croustillant	19,50
Homard à la crème de Huancaína, chou-fleur frit, avocat rôti, huile d'oignon et pistache	32,50
Terrine de foie gras de canard au torchon, pain grillé au maïs	28,50

## Spécial caviar

Caviar de Vall de l'Aran	97,00
--------------------------	-------

## Poissons

Sole grillée entière au beurre 30,00 €	30,00
Morue en ragoût de pois chiches et de bettes € 28,00	28,00
Taco de saumon à la crème d'aneth 25,00 €	25,00

Avec 48h00 de déais nous vous proposons une sélection des meilleurs produits d'Espagne :

Homard, langoustes, palourdes, fruits de mer, cochon de lait de Ségovia etccc prix selon le marché... Selon le marché

## Viandes

Magret canard entier, sauce aux fruits rouges		25,00
Côte de boeuf de la vallée	600 grs	35,00
	1 kg	60,00
Moelleux d'agneau avec liliacea, parmentier de pommes de terre et truffe		29,00
Solomillo de veau rouge , 20 de dias maturation avec cépes et échalottes, foie au porto		30,00

\*Tous nos poissons et viandes sont accompagnés de légumes et de pommes de terre et salade

## Desserts maison

«LE Mille feuilles» et crème glacée à la pistache	10,00
Poire épicée à la mousse de mascarpone et panna cotta de hibiscus	10,00
Mousse au chocolat 70% coeur de caramel	10,00
Granizée de malibu ananas et sorbet à la noix de coco	9,00
Salade de fruits de saison	9,00
Glaces Maison	8,00



10% TAXES comprises  
Service de pain: 2,50€ par personne

## To share

Iberian ham 5 j with glass bread	29,00
Grilled octopus with puree with and tender tubercles	25,50
Razor shell with lemon and apple gazpacho, pumpkin cream, ginger and vanilla	26,50
Galician scallops ceviche with thai sauce	26,00
Beet fajitas with shell fish and mahoneasa with spicy touch	18,00

## First courses

Sautéed vegetables, mushrooms, quinoa and crispy egg	16,50
Burrata with tomato tartar, ground of olives and crispy basil	19,50
Huancaína cream lobster, fried cauliflower, roasted avocado, cooked onion and pistachio oil	32,50
Duck liver terrine with corn toast	28,50

## Special caviar

Caviar de Aran's Valleé	97,00
-------------------------	-------

## Fish

Sole with roasted butter	30,00
Stewed Cod fish, chickpeas and chard	28,00
Salmon taco with dill cream	25,00
Baked fish with herb butter (min 2 people)	s/m

On request of 48 h order seafood carabineros, clams .... And whole piglet

## Meats

Roasted duck magret with red fruit sauce		25,00
Val d'aran steak beef	600 grs	35,00
	1 kg	60,00
Mellow of lamb with liliacea, parmentier potatoes and truffle		29,00
Red veal solomillo with 20 of with ceps chalota foie and Porto		30,00

All fish and meat are accompanied by vegetables and potatoes and salad

## Desserts

Millefeuille cream and pistachio ice cream	10,00
Spiced pear with mascarpone and hibiscus panna cotta	10,00
70% chocolate mousse with creamy toffee	10,00
Granite malibu with pineapple dices and coconut sorbet	9,00
Season fruit salad	9,00
Homemade ice cream	9,00



10% TAX included  
Bread service: 2,50€ per person



## **Restaurante El Bosque**

Hotel Val de Neu\*\*\*\*\*GL  
Cota 1.500 Calle Perimetrau s/n | 25598 Baqueira | Lérida  
Tel (+34) 973 635 000 | [hotelvaldeneu@h-santos.es](mailto:hotelvaldeneu@h-santos.es)  
[www.hotelvaldeneu.com](http://www.hotelvaldeneu.com)