



# LES AMIS WINE BAR

Wine Bar | Zaragoza, Spain



Todos los platos se sirven con pan del

## Les Rillettes & En - Cas

### **RILLETTE DEL MAR**

- Rillette de Sardines aux tomates séchées – (90 gr)** 7,50€ (2,4)  
Rillette de sardinas con tomates secos. Sardines rillette with sundried tomatoes
- Rillette de Langoustine au citron de Menton (90 gr)** 9€ (1,2,7,10,14)  
Rillette de cigala con limón . Crayfish rillette with lemon
- Rillette de Maquereaux à la moutarde à l ancienne (90 gr)** 7,50 € (2,4,7,10,14)  
*Rillette de Caballa con mostaza a la antigua. Mackerel Rillette with Old-Fashioned Mustard*
- Rillette de St Jacques au Noilly Prat (90 gr)** 8,50 € (2,7,10)  
*Rillette de Viera au Noilly Prat. Rillette of St Jacques Scallops Noilly Prat*
- Tartivore Homard aux zestes de Citron (100 gr)** 9 € (2,3,4,7)  
*Aperitivo de bogavante con limón .Lobster appetizer with lemon*

## Foie

- Le « Fameux Papitou » Pâté au foie de canard (30% bloc de foie gras) (65 gr)** 8€  
*Paté con hígado de pato , « Fameux Papitou », duck liver pâté (30% bloc of foie gras) ( 3)*

## Curados

- Plato de Jamón DOP Guijuelo Bellota 50% Raza Ibérica (100 gr) 19€
- Plato de lomo Ibérico DOP Guijuelo (100gr) 13 €
- Plato de Salchichón Extra Bellota Ibérico (100gr) de Guijuelo 6,50 €

Puede suceder que se haya agotado alguna referencia por lo que les pedimos disculpas. Les rogamos nos informe de cualquier alergia o intolerancia que padezcan. It may happen that some reference has been exhausted for which we apologize. Please inform us of any allergies or intolerances you suffer

### **ALERGENOS**

- 1.GLUTEN 2.CRUSTACEOS 3.HUEVOS 4.PESCADO 5.CACAHUETES 6.SOJA  
7.LACTEOS 8.FRUTOS SECOS 9.APIO 10.MOSTAZA 11.SESAMO 12.SULFITOS  
13.ALTRAMUZ 14.MOLUSCOS**



# LES AMIS WINE BAR

Wine Bar | Zaragoza, Spain

## Les Terrines & Rillettes

**Rillete de Canard ( 90 gr) 7,50 €**

*Rillette de pato , Duck rillette*

**La "105ème" Rillettes au magret de canard et au jus de truffes noire du Périgord (100gr) 8,50 €**

La "105ª" Rillettes de magret de pato y jugo de trufas negras del Périgord. The "105th" Duck Rillettes and black truffle juice from Périgord

**Effiloché de Lapin au Thym et à l'échalote ciselée (90 gr) 8 €**

Desmigado de Conejo con tomillo y cebolla ((sin cerdo y alcohol)Rabbit meat finely shredded with thyme and shallots (without pork and alcohol)

Todos allergenos por riesgo de contaminacion cruzada / all allergens due to risk of cross contamination

**Rillette de Canard Mi Figue Mi Raisin (90gr) 8,50 €**

Rillette de pato con higo y uva .Duck Rillette Fig & grape

**Rillette de Bœuf á la Hongroise (90 gr) 8,50 €**

Rillette de ternera a la húngara. Hungarian beef rillette

## Les Terrines Perigord

**Pâté de Campagnard au piment doux du Sud Ouest (90 gr) 6,5 € (3)**

*Paté campaña con pimienta dulce de Sud Oeste .Country Paté with South West pepper*

**Terrine Campagnarde au jus de Truffes du Périgord (90 gr) 7 € (3)**

*Terrina de campaña con Trufa del Périgord .Country terrine with truffle juice*

### ALERGENOS

1.GLUTEN 2.CRUSTACEOS 3.HUEVOS 4.PESCADO 5.CACAHUETES 6.SOJA7.LACTEOS 8.FRUTOS SECOS 9.APIO  
10.MOSTAZA 11.SESAMO 12.SULFITOS 13.ALTRAMUZ 14.MOLUSCOS

Puede suceder que se haya agotado alguna referencia por lo que les pedimos disculpas. Les rogamos nos informe de cualquier alergia o intolerancia que padezcan. It may happen that some reference has been exhausted for which we apologize. Please inform us of any allergies or intolerances you suffer



## Quesos

### TABLA 4 QUESOS ESPAÑA

13,50 €

- La Peral (Asturias ) Vaca
- Mahón (Menorca) Vaca
- Cebreiro (Galicia) Vaca
- Matalobos (Castilla y León) Oveja (1)

### TABLA 6 QUESOS FRANCIA

16€

- Fourme D´Ambert Fermier (Auvergne) Vaca
- Abondance (Savoie) Vaca
- Comte 18 M(Franche Comté) Vaca
- St. Nectaire (Auvergne) Vaca
- Morbier (Franche Comté) Vaca
- St. Maure de Touraine, Brique o Rond de Tradition (Loire) Cabra 0 Brie de Meaux (vaca)

### TABLA DE 4 QUESOS FRANCIA

14,50€

- Brie de Meaux (Vaca)
- Fourme D Ambert (Auvergne) Vaca )
- Comte 18 Meses (France Comté) Vaca
- Morbier (France Comté) Vaca o Saint nectaire o Queso Oveja o Cabra

### TAPA DE 1 QUESO FRANCÉS O ESPAÑOL

2,80€

Puede suceder que se haya agotado alguna referencia por lo que les pedimos disculpas. Les rogamos nos informe de cualquier alergia o intolerancia que padezcan. It may happen that some reference has been exhausted for which we apologize. Please inform us of any allergies or intolerances you suffer

### **ALERGENOS**

- 1.GLUTEN
- 2.CRUSTACEOS
- 3.HUEVOS
- 4.PESCADO
- 5.CACAHUETES
- 6.SOJA
- 7.LACTEOS
- 8.FRUTOS SECOS
- 9.APIO
- 10.MOSTAZA
- 11.SESAMO
- 12.SULFITOS
- 13.ALTRAMUZ
- 14.MOLUSCOS



# LES AMIS WINE BAR

Wine Bar | Zaragoza, Spain

## Platos Especiales

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Le cassoulet au confit de canard et à la saucisse de Toulouse (420 gr) (1)</b>   | <b>15,95 €</b> |
| <i>Cassoulet con confit de pato y salchicha de Toulouse .Cassoulet with duck confit and Toulouse sausage</i>                  |                |
| <b>Petits Raviolis, Girolles persillées et sauce au foie gras (350 gr) (1,3,5,6,7,8,11)</b>                                   | <b>15 €</b>    |
| <i>Ravioli de Rebozuelos con salsa de foie gras.Chanterelles raviolis with foie gras sauce</i>                                |                |
| <b>Hachis Parmentier de Bœuf Limousin (360 gr) (7)</b>  | <b>15 €</b>    |
| <i>Pastel de ternera del Limousin . Limousin beef shepherd's pie</i>  |                |
| <b>Bœuf Limousin et Pomme de Terre à la crème (370 gr) (7,12)</b>   | <b>15 €</b>    |
| <i>Ternera Limousin y patatas a la crema .Limousin beef and creamed potatoes</i>  |                |
| <b>Bœuf Bourguignon (370 gr) (1,12)</b>   | <b>15 €</b>    |
| <i>Ternera estilo Bourguignon. Bourguignon Beef Style</i>   |                |
| <b>Blanquette de Veau (380 gr) (1,7,9)</b>  | <b>15 €</b>    |
| <i>Guiso de ternera blanca estofada con una salsa blanca y cremosa. Stew of braised white beef with a creamy white sauce.</i> |                |
| <b>Sauté de lapin aux pruneaux (370 gr) (12)</b>  | <b>15 €</b>    |
| <i>Salteado de conejo con ciruelas .Rabbit with prunes</i>  |                |
| <b>Moules à la crème, Vin blanc &amp; Fondue de Poireaux – (380gr)</b>  | <b>15 €</b>    |
| <i>Mejillones en salsa de nata, vino blanco y fondue de puerros - Mussels in cream sauce, white wine and leek fondue –</i>    |                |
| <b>Parmentier à la viande de Canard confite – (350g)</b>  | <b>15 €</b>    |
| <i>Pastel de carne de pato confitada.Parmentier with confit duck meat</i>   |                |

## Platos Calientes Con Trufa

|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>L'écrasé de pommes de terre aux Truffes de la Saint Jean ( Tuber Aestivum) (80 gr)</b>                 | <b>5,50€ (1,3,7)</b> |
| <i>Desmigado de patata a la trufa.mashed potatoes with Saint Jean truffles ( Tuber Aestivum truffles)</i> |                      |
| <b>L'écrasé de pommes de terre aux Truffes de la Saint Jean (Tuber Aestivum)(180 gr)</b>                  | <b>9,50€ (1,3,7)</b> |
| <i>Desmigado de patata a la trufa .Mashed potatoes with Saint Jean truffles (Tuber Aestivum truffles)</i> |                      |

Puede suceder que se haya agotado alguna referencia por lo que les pedimos disculpas. Les rogamos nos informe de cualquier alergia o intolerancia que padezcan. It may happen that some reference has been exhausted for which we apologize. Please inform us of any allergies or intolerances you suffer



## Postres

Cédez à la Tentation ...Déjate seducir por nuestra selección de dulces franceses

### **Tarte Tatin**

**5,50 €**

Pasta brisa manzanas caramelizadas

### **Crèmeux Exquis de Chocolat Noir à L'Orange**

**5 € (3,7)**

Crema de chocolate negro con naranja, The Creamy Dark Chocolate with Orange

## Postres Sin Gluten

### **COULANT AU CHOCOLAT**

**5 € (3,7)**

*Coulant de Chocolate,, Chocolate Coulant*

Puede suceder que se haya agotado alguna referencia por lo que les pedimos disculpas. Les rogamos nos informe de cualquier alergia o intolerancia que padezcan. It may happen that some reference has been exhausted for which we apologize. Please inform us of any allergies or intolerances you suffer

### **ALERGENOS**

**1.GLUTEN 2.CRUSTACEOS 3.HUEVOS 4.PESCADO 5.CACAHUETES 6.SOJA  
7.LACTEOS 8.FRUTOS SECOS 9.APIO 10.MOSTAZA 11.SESAMO 12.SULFITOS  
13.ALTRAMUZ 14.MOLUSCOS**