

DIAMÓ
cafetería restaurante bodega

BIENVENIDOS
siempre agradecidos de tenerlos aquí



**ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN
MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.
CONSULTARNOS ANTE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA.**

IVA incluido

PARA EMPEZAR

compartiendo o de forma individual

CECINA DE VACA ANGUS

acompañada de pan de cristal con tomate y aceite de oliva

19,70 €

PRESA CURADA DE IBÉRICO 100% BELLOTA

acompañada de pan de cristal con tomate y aceite de oliva

21,80 €

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO “HAZAS”

8 unidades. Elaboradas artesanalmente en Lastres

19,80 €

TABLA DE QUESOS DEL PIRINEO

acompañada de pan de cristal con tomate y aceite de oliva, membrillo y mermeladas

18,90 €

ESCALIVADA

con sardina ahumada y pan de cristal

17,90 €

BLOC DE FOIE DE PATO

acompañado de crujiente manzana, membrillo y pan de cristal

18,90 €

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

8 unidades

16,00 €

VENTRESCA DE BONITO

con pimientos confitados y balsámico de Módena

16,70 €

DE LA TIERRA

tradición y temporada

ALCACHOFAS

alcachofas de temporada, acompañadas de salsa de foie y papada ibérica

15,20 €

ENSALADA DE QUESO DE SARAVILLO

lechuga, virutas de queso de oveja y vaca, reducción de vinagre y confitura de manzana

13,20 €

ENSALADA FRESCA DE PERDIZ

lechuga, perdiz en escabeche, membrillo y helado de tomate

15,40 €

LOS CLÁSICOS

nuestro origen

CEPS ASADOS

con yema de huevo y virutas de parmesano

15,90 €

PULPO

sobre parmentier de patata y aceite de pimentón

25,90 €

CANELÓN DE SETAS

con salsa de ceps y px

15,40 €

RISOTTO DE SETAS

arroz carnaroli, setas de temporada y queso parmense

12,60 €

HUEVOS ROTOS CON FOIE

huevos camperos, virutas de foie, cebolla caramelizada y patatas fritas

17,80 €

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO

huevos camperos, jamón ibérico y patatas fritas

15,90 €

STEAK TARTAR

de vaca ecológica del pirineo y acompañado de pan de cristal

22,80 €

FOIE FRESCO Y CEPS

acompañado de crema de melocotón y miel del pirineo

21,50 €

RECAU DE CASA DIAMÓ

potaje típico del valle de benasque

10,80 €

LOS INNOVADORES

más actuales y atrevidos

ATÚN ROJO MARINADO

lomo de atún rojo "Balfegó" acompañado de sorbete de lima y apio y caviaroli

20,80 €

TUÉTANO DE VACA

con vieiras, sardina ahumada y patatas panadera

19,80 €

LAS CARNES

a la parrilla y al horno

PALETILLA DE CORDERO

asada a baja temperatura y acompañada de patatas panadera

24,90 €

MAGRET DE PATO

sobre patatas panadera y pimiento confitado

23,90 €

SOLOMILLO DE VACA

sobre salsa de foie y crema de manzana

25,70 €

PALETILLA DE COCHINILLO

asada a baja temperatura y acompañada de patatas panadera

29,60 €

PRESA IBÉRICA

asada a baja temperatura y acompañada de patatas panadera y px

23,50 €

ENTRECOT DE TERNERA ECO DEL PIRINEO

ternera ecológica de raza salers “Cal Tomás” acompañado de patatas fritas y pimiento asado

24,90 €

ENTRECOT DE VACA

acompañado de patatas fritas y pimiento asado

23,90 €

COSTILLAS Y CHULETAS DE CORDERO

acompañadas de patatas fritas y pimiento asado

19,70 €

LONGANIZA DE GRAUS

longaniza artesana de “Casa Melsa” acompañada de patatas fritas y pimiento asado

12,80 €

LOS PESCADOS

del mar a la montaña

BACALAO

con patatas panadera y crema de manzana

23,80 €

RODABALLO

acompañado de pimientos confitados

23,80 €

COMPARTE DIAMÓ

para compartir entre dos personas

EL CAPRICHO · 84 €

BLOC DE FOIE

acompañado de crujiente manzana, membrillo y pan de cristal

CEPS ASADOS

con yema de huevo y virutas de parmesano

PRESA IBÉRICA

asada a baja temperatura y acompañada de patatas panadera y px

MILHOJAS DE CREMA CATALANA

helado de vainilla

SERS 22417

merlot, syrah

AGUA VERI

agua pura del pirineo

LA TRADICIÓN · 89 €

CECINA DE VACA ANGUS

acompañada de pan de cristal con tomate y aceite de oliva

CANELÓN DE SETAS

con salsa de ceps y px

PALETILLA DE CORDERO

asada a baja temperatura y acompañada de patatas panadera

TORRIJA

con helado de leche merengada

MIPANAS

cabernet sauvignon, merlot, syrah

AGUA VERI

agua pura del pirineo

MONTAÑA Y MAR · 90 €

ALCACHOFAS

alcachofas de temporada, acompañadas de salsa de foie y papada ibérica

PULPO

sobre parmentier de patata y aceite de pimentón

MAGRET DE PATO

sobre patatas panadera y pimientos confitados

TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE

chocolate tulakalum 75% y helado de nata fresca

12 LUNAS

cabernet, tempranillo, merlot, garnacha, syrah

AGUA VERI

agua pura del pirineo