



MEDIODIA

ENTRANTES

Paté de campana, pepinillos y ensalada	4,10
El puerro del chef Giraud Michelin 1987	8
Ceviche de pez blanco (70g) , cebolla roja, pimienta, roja de ostra, cilantro	7,50
Gaspacho de tomate casero, straciatella, aceite de trufa	6,20
Nems, ensalada y menta	5,60
El verdadero pan con tomate	4,10
Morcilla con manzana, pickles de cebolla	4,90
Los huevos mimosa del bistroquet	9,50
Patata triturada casera, huevo, pepinillos, cebollin	4,30
Entrada del momento	7,50
Foie gras casero del bistroquet y armagnac	14
Planxa de jamon iberico y su pan tostato cristal con tomate	19

PLATOS

Salxixa de tolosa y su patat triturazda	12
Tartar de ternera charolais al cuchillo y patatas fritas caseras	11,50
Chipirrones con mantecilla maitre d'hotel y arros negro	13,50
Picadillo de bistec charolais y patata triturada	10,50
Fish and chips empanada panko aioli con tinta de calamar	16,50
El famoso plato del dia de juju	15
La cazuela de la semana	15
Ensalada cesar de juju	16
Avocado toast, huevo, tomates, feta, crema philadelphia, esparragos	16

LAS CARNES (SERVIDO CON ENSALADA Y PATATAS FRITAS)

Filete de magret entero de pato del Gers (400g)	22
Filete de flanco angus (±300gr)	20
Corazon de entrecot angus	25
Simmental Xuleta de tenera	61
Rubia Gallega Xuleta de tenera	76

LOS POSTRES DE STEPHANIE

Tarta de chocolate	8
El banoffee de phiphi desde 2001	8
El banoffee frambuesa	10
La pavlova de frutos exóticos	8,50
Café gourmet	9



NOCHE

PLATITOS PARA COMPARTIR

Ravioli a la trufa, salsa de champiñón	12
Carpaccio de saint Jacques, parmesano y bolitas de salmón	14
Ceviche de pescado blanco cebolla roja, pequeños pimientos, cilantro y hoja de ostras	14
Terrina de puerros del jefe Giraud	8
Croque monsieur al pato y Mozzarella	9,5
Plato de foie gras casero y pan tostado	14
Patata triturada con aceite de trufa	7
Patatas fritas caseras y aioli con pimiento de espelette	6
Gnocchis al gorgonzola	9,5
Camembert al horno con au pan tostado	10,5
Ensalada verde con tomates	4,5
Ensalada thai del Bistroquet	7
Burrata si buffala con acompañamiento de temporada	10,5
Los huevos mimosa del Bistroquet	9,5
Chipirones a la plancha (o pulpo) con mantequilla maître d'hotel	12
Tataki de atún del Bistroquet	13
Selección de quesos del campo	13
Crujiente de pollo Coen flakes salsa barbacoa	8
Plancha de jamón cebo ibérico y su pan cristal con tomate	19
Filete de magret salsa chimichurri (±400gr)	20
Filete de ternera salsa chimichurri (±300gr)	17
Tataki de ternera	11
Corazón de entrecot Angus	23
Hombro de cordero de 8h a la cuchara y patatas con ajó (environ +/- 1,4kg)	56

NUESTRAS CHULETAS MÍNIMO 21 DÍAS DE MADURACIÓN Y MÁS O MENOS 1,2KG Y VIENE CON PATATAS FRITAS Y ENSALADA

Simmental	61
Rubia Gallega	76

LOS POSTRES DE STEPHANIE

Tarta de chocolate	8
El banoffee de phiphi desde 2001	8
El banoffee frambuesa	10
La pavlova de frutos exóticos	8,50
Café gourmet	9
Café atado	6