

Ensaladas, carpaccios y más...

Poke de salmón [8,2] 🌱

Quinoa, aguacate, salmón marinado en salsa de soja, tomates cherry, champiñones crudos, aceitunas, cebolletas agrídulces, pepinillos agrídulces y cebolla morada.

• 14,95

Carpaccio Grattuiato [0,5] 🌱

Finas láminas de carne cruda de ternera (previamente congelada) con queso Parmesano Reggiano rallado, aliñado con aceite de albahaca y sirope de Módena.

• 13,95

Carpaccio Especial [0,1] 🌱

Finas láminas de carne cruda de ternera (previamente congelada) con lascas de foie, queso Parmesano Reggiano rallado, aliñado con aceite de albahaca y salsa pesto de piñones.

• 14,95

★ **Ensalada Eh Voilà!** [3,6] 🌱 🌱

Mezclum de lechugas, pasas, queso de cabra, tomates cherry, nueces y aliño de vinagreta de miel y sirope de Módena.

🥣 • 13,95 🥣 • 7,25

★ **Ensalada César de Pollo** [1,3] 🌱

Mezclum de lechugas, croutons, tomate cherry, queso parmesano, pollo asado y aliño de salsa César.

🥣 • 13,95 🥣 • 7,25

Ensalada César de salmón y langostinos [1,5] 🌱

Mezclum de lechugas, croutons, tomate cherry, queso parmesano, langostinos, salmón ahumado y aliño de salsa César.

• 14,95

Ensalada Tropical [1,4] 🌱 🌱

Mezclum de lechugas, piña, manzana, tomate cherry, langostinos, aguacate, pollo asado, aceitunas negras y aliño de salsa rosa.

• 13,95

Ensalada Rose [2,2] 🌱 🌱

Mezclum de lechugas, croutons, queso de cabra, nueces, bacon, sirope de Módena y aliño de vinagreta de frambuesa.

🥣 • 13,95 🥣 • 7,25

Ensalada de la Abadía [1,0] 🌱 🌱

Mezclum de lechugas, canónigos, pollo escabechado, pimientos asados, aceitunas negras, aliñada con vinagreta y sirope de Módena.

• 13,95

Burrata con 3 texturas de tomate [4,9] 🌱

Burrata (variedad queso fresco italiano) sobre cama de mezclum de lechugas y canónigos, pesto rojo, tomates cherry, mermelada de tomate, pasas, nueces y pipas de girasol. Aliñado con aceite de oliva.

• 14,95

Tomates del Chef [2,2] 🌱

Tomates rellenos de queso crema y salsa pesto de piñones, sobre una cama de mezclum de lechugas, bañado con aceite de albahaca.

🥣 • 12,95 🥣 • 7,25

Precios en euros. IVA incluido.

Ensalada Teriyaky [10,2]

Mezclum de lechugas, arroz, langostinos, tomate cherry, crujiente de cebolla, mayonesa y pollo asado en salsa Teriyaky.

• 14,95

Sopa/Crema del día 🌱

Pregunta cuál ha preparado nuestro equipo de cocina. Naturales, sanas, sin conservantes ni colorantes. Como tiene que ser.

• 6,95

Quiches

*Acompañadas de ensalada mixta
Sin gluten sólo previo encargo*

★ **Quiche Campesina** [4,3] 🌱

Con queso roquefort, champiñones, manzanas caramelizadas, nata, leche y huevo.

• 12,95

Quiche de la Huerta [3,5] 🌱

Salteado de calabacín, berenjena y champiñones, salsa pesto de nueces, mezcla de quesos cremosos, nata, leche y huevo.

• 12,95

Quiche Griega [3,5] 🌱

Queso feta, calabacín, tomates cherry, hierbas provenzales, miel, nata, leche y huevo.

• 12,95

Quiche de Setas [2,9] 🌱

Salteado de setas con aceite, ajo y perejil, jamón serrano, queso mozzarella, nata, leche y huevo.

• 12,95

★ **Quiche Lorraine** [2,9] 🌱

Bacon, cebolla confitada, queso emmental, nata, leche y huevo.

• 12,95

Especialidades

Ternera Stroganoff [5,7]

Tiras de ternera con salsa de champiñones, nata, cebolla y vino blanco, acompañado de arroz basmati.

• 14,95

★ **Pollo Tikka Masala** [10,6] 🌱

Dados de pollo salteados con salsa tikka masala (curry suave poco picante), leche de coco, nata, helado de coco y coco rallado, con arroz basmati y sésamo.

• 14,95

Salmón & Ratatouille 🌱 🌱 *¡Novedad!*

Lomo de salmón noruego sobre una base de ratatouille (pisto francés) y salteado de patata y cebolla.

• 14,95

Los panes

Pan [3,1] 🌱

Con gluten • 1,25 Sin gluten • 1,75

★ **Pan de ajo** [3,1] 🌱

Con gluten • 1,75 Sin gluten • 1,90

Pan de ajo con queso [3,1] 🌱

Con gluten • 2,15 Sin gluten • 2,60

Pan de ajo con queso y bacon [3,1] 🌱

Con gluten • 2,75 Sin gluten • 2,95

Si te sobra comida, te la preparamos para llevar +0,60€ por envase

Pasta

Elige entre spaghetti, pasta cavatappi o pasta sin gluten
Pasta sin gluten: +0,3 raciones de hidratos de carbono

- ★ **Bolognesa** [7,0] (G) (L)
La receta de la abuela italiana, Clara Pegna, jinsuperable! Servidos con queso emmental rallado. • 13,95

Fredo [6,8] (G)
Con pollo asado, bacon, nata y queso parmesano. • 13,95

Boletus [7,1] (G)
Con boletus, setas variadas, nata y queso emmental. • 13,95

- ★ **Lasaña supreme** [12,0] (G)
Capas de pasta rellenas con salsa Bolognesa, bechamel, bacon, champiñones frescos, queso brie y queso gouda. • 14,50

- ★ **Lasaña de verduras gourmet** [5,3] (G) (L)
Capas de pasta rellenas de verduras (champiñones, cebolla, pimientos, berenjena, calabacín, puerros, tomate, repollo), salsa de tomate, manzana, piñones, queso mozzarella y queso de cabra (o si lo prefieres con más sabor, queso roquefort). • 14,50

- ★ **Lasaña mar y monte** [6,3]
Capas de pasta rellena de una bechamel de marisco, langostinos salteados con ajo y perejil, champiñones y queso gouda. • 14,95

Lasaña de morcilla [5,9]
Capas de pasta rellena de bechamel y morcilla de León, con manzanas caramelizadas, pasas, piñones y queso emmental. • 14,95

- ★ **Canelones Rossini a nuestro modo** [4,1]
Pasta rellena de carne picada de ternera, paté de roquefort y bechamel de roquefort, con queso gouda. • 14,50

Mousaka de calabacín [0,8]
Capas de calabacín a la parrilla, carne de ternera especiada, bechamel y queso emmental. • 14,50

Carnes

Acompañadas de patatitas a la sartén y ensalada mixta

Entrecot a la parrilla [2,79] (G) (L)
• 17,95

Entrecot con salsa roquefort [3,66] (G)
• 18,45

Entrecot con salsa de boletus [3,66] (G)
• 18,45

• Avisanos siempre si eres celiaco, intolerante a la lactosa o tienes algún tipo de alergia u otra intolerancia alimentaria.

(G) Hemos marcado así los platos con opción sin gluten.

(L) Hemos marcado así los platos con opción sin lactosa.

[3,66] Hemos marcado así las raciones de Hidrato de Carbono por plato. (1 ración de HC= 10 g de HC)

Crêpes Gourmet

- ★ **Boston** [3,8] (G)
Pollo asado loncheado, salsa de boletus, crujiente de cebolla, mezcla de quesos cremosos y queso roquefort. • 13,75

- ★ **Manhattan** [4,5] (G) (L)
Carne de hamburguesa de vacuno, bacon loncheado, queso gouda, pepinillos, mezdum de lechugas, tomate en rodajas, mayonesa, ketchup, mostaza y crujiente de cebolla. • 12,95

Ranchera [4,1] (G) (L)
Pollo asado con salsa barbacoa, dados de bacon asado y queso emmental. • 12,95

- ★ **Montañesa** [3,3] (G)
Verduras salteadas (calabacín, berenjena y champiñones), salsa de boletus y setas y mezcla de quesos cremosos. • 12,95

Tejana [3,7] (G) (L)
Carne de hamburguesa de vacuno, bacon, queso emmental, crujiente de cebolla y salsa barbacoa. • 12,50

SoHo [4,3] (G)
Pollo asado con salsa freda, dados de bacon asado, lascas de queso parmesano y salsa barbacoa. • 12,95

Sureña [4,2] (G) (L)
Pollo asado, dados de bacon asado, queso emmental, salsa de mostaza dulce y crujiente de cebolla. • 12,95

Mixta [2,4] (G) (L)
Jamón york y queso gouda. (Sugerencia: pruébala con piña). • 8,95

- ★ **Paisana** [3,3] (G)
Bacon, queso gouda, huevo frito y crujiente de cebolla. (Sugerencia: pruébala con champiñones). • 9,95

Italiana [2,8] (G) (L)
Nuestra versión de una pizza: salsa de tomate casera, jamón york, champiñones, queso mozzarella y orégano. (Sugerencia: pruébala con piña). • 9,95

- ★ **Siciliana** [3,8] (G) (L)
Champiñones, jamón york, queso mozzarella, pepperoni ligeramente picante, aceitunas negras, orégano y crujiente de cebolla. • 10,95

Aquitania [2,4] (G) (L)
Jamón York, dados de bacon asado, pepperoni ligeramente picante, mezcla de quesos cremosos y huevo frito. • 9,95

- ★ **Fondue** [2,5] (G)
Pollo asado en salsa Roquefort y una mezcla de quesos cremosos. • 12,50

• Las crêpes sin gluten no contienen leche ni huevo y suponen 1 ración MÁS de hidratos a cada crêpe.

• Disponemos de carta de alérgenos.

• Nuestros quesos están pasteurizados.

Vegetariano



Lactosa



Gluten



Otras intolerancias



★ Hemos marcado con este símbolo los platos preferidos por nuestros clientes.

Crêpes *Étiquette Noire*

Menú Infantil hasta 9 años

★ Memphis [3,5]

Carne de hamburguesa de vacuno, salsa de boletus y setas, crujiente de cebolla y mezcla de quesos cremosos.

• 12,95

★ Hindú [6,6]

Salteado de verduras (pimientos rojo y verde, calabacín y cebolla) con salsa tikka masala (curry suave poco picante), nata, leche de coco y arroz basmati. (Sugerencia: añade pollo, langostinos, frutos secos,...).

• 13,75

Teriyaki [6,1]

Pollo asado en salsa teriyaky, mayonesa, crujiente de cebolla y mezclum de lechugas.

• 13,50

★ De marisco [4,2]

Bechamel de marisco, gambas salteadas con ajo y perejil y quesos cremosos.

• 14,25

★ Noruega [2,6] *¡¡Nueva receta!!*

Salmón ahumado, tartar de aguacate, tomate, mostaza y limón. (Sugerencia: añade piña, langostinos...)

• 14,95

★ Bretona [4,0]

Pollo salteado con salsa roquefort, nueces, champiñones y manzana caramelizadas con azúcar de caña y canela.

• 13,75

★ Alpina [7,7]

Queso crema, pavo, salsa de mostaza dulce, crujiente de cebolla y queso gouda. (Sugerencia: pruébala con champiñones)

• 11,95

Albany [4,1]

Carne de hamburguesa de vacuno, queso de cabra, micuit de foie, pimientos confitados, mayonesa y mezclum de lechugas.

• 13,25

Al gusto

Quita o añade algún ingrediente a los crêpes anteriores o hazlo a tu gusto.
Ingrediente adicional:

Precio base 7,95€
+ 1,50€ por ingrediente adicional

Prueba nuestros GOFRES bajos en hidratos de carbono

Info en www.ehvoila.es/gofres

★ Pasta Cavatappi [5,1]

+ 1/2 ración de pasta cavatappi con salsa de tomate casera; aceite de oliva; salsa bolognesa o salsa fredda.
+ Yogur o bola de helado
+ Agua Mineral o Zumo multifrutas o Refresco (+1,50€).

• 9,95

Crêpe [2,4]

+ Crêpe Mixta (jamón York y queso Gouda).
+ Yogur o bola de helado
+ Agua Mineral o Zumo multifrutas;
Refrescos +1,50€.

• 9,95

Hamburguesa [1,4]

+ Carne de hamburguesa de vacuno** con patatitas a la sartén.
+ Yogur o bola de helado
+ Agua Mineral o Zumo multifrutas o Refresco (+1,50€).

• 9,95

* Yogur +[1,6] · Bola de helado +[1,2] · Bola de helado sin azúcar +[0,4] · Zumo multifrutas +[0,6].

** Hamburguesa sin pan.

*** El vaso no está incluido en el menú.

Carta



Bebidas



Veggie



Postres



Gofres



Síguenos



eh voilà!

CRÊPSTAURANTE CASUAL

· Eh Voilà! es socio de ACECALE desde 2004.

· La estimación de Raciones de Hidratos de Carbono ha sido elaborada y avalada por el CODINUCYL; gracias a nuestra colaboración con ADIVA.