



Carta

eh voilà!

CRÉPSTAURANTE CASUAL

# Ensaladas y carpaccios

## Carpaccio di Cipriani [0,2]



Finas láminas de carne cruda de ternera (previamente congelada), rúcula y champiñones frescos, aliñado con salsa Cipriani casera (a base de mayonesa y mostaza).

• 12,95

## 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.

• 13,95

## Carpaccio Grattugiato [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.

• 12,95

## 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.

• 11,95  • 6,95 

## Ensalada César de pollo [1,3]

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

• 10,95  • 6,95 

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

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

• 12,95

NOUVEAU

## Ensalada Tropical [1,4]



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

• 11,95

## Ensalada Rose [2,2]

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

• 10,95  • 6,95 

## Ensalada de La Abadía [1,0]



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

• 10,95

## 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

• 10,95  • 6,95 

## Ensalada Caprese a nuestro modo [1,9]



Tomate, mozzarella fresca, jamón serrano, aceitunas negras, orégano, aliñada con salsa pesto de piñones, sirope de Módena y aceite de albahaca, sobre una cama de lechugas.

• 11,95

NOUVEAU

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



Burrata (variedad de queso fresco italiano) sobre una 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.

• 12,95

## Pan [3,1]

Con gluten • 1,00 Sin gluten • 1,50

## Pan de ajo [3,1]

Con gluten • 1,35 Sin gluten • 1,85

## Pan de ajo con queso [3,1]

Con gluten • 2,00 Sin gluten • 2,50

## Pan de ajo con queso y bacon [3,1]

Con gluten • 2,50 Sin gluten • 2,95

## Entrantes templados

### Sopa/Crema del día



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

• 6,95

### Ensalada Teriyaky [10,2]

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

• 12,45

NOUVEAU

### Poke de atún [8,2]

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

• 12,45



Hemos marcado así los platos sin gluten.



Hemos marcado así los platos vegetarianos.

[5,6]

Hemos marcado así las raciones de hidrato de carbono por plato.

Avísanos si eres celíaco o tienes alguna intolerancia alimentaria

## Quiches

Nuestras Quiches o Tartas saladas francesas son elaboradas diariamente por nuestras cocineras. Unidades limitadas hasta finalizar existencias.

Van acompañadas de ensalada mixta (lechuga, tomate cherry, aceitunas negras y cebolla con vinagreta). [ 0,4 ] Apta para celíacos previo encargo (mínimo 24 horas de antelación).

### Quiche Campesina [4,3]



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

• 10,95

### Quiche Griega [3,5]



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

• 10,95

### Quiche de la Huerta [3,5]



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

• 10,95

### Quiche de setas [2,9]



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

• 10,95

## Carnes de La Finca a la parrilla

Acompañado de patatitas a la sartén y ensalada mixta.

### Entrecote a la parrilla [2,79]



• 15,95

### Entrecote con salsa roquefort [3,66]



• 17,95

### Entrecote con salsa de boletus y setas [3,66]

• 17,95

## Pastas

Elige entre spaghetti, pasta cavatappi o pasta sin gluten.

### Bolognesa [7,0]



La receta de la abuela italiana, Clara Pegna, ¡insuperable! Servida con queso emmental rallado.

• 11,95

### Fredo [6,8]



Con pollo asado, bacon, nata y queso parmesano.

• 11,95

### Boletus [7,1]



Con boletus, setas variadas, nata y queso emmental.

• 11,95

### Lasaña supreme [12,0]



Capas de pasta rellenas con salsa Bolognesa, bechamel, bacon, champiñones frescos, queso brie y queso gouda.

• 11,95

### Lasaña de verduras Gourmet [5,3]



Capas de pasta rellenas de verduras (champiñones, cebolla, pimientos, berenjena, calabacín, puerros, tomate, kale), salsa de tomate, manzana, piñones, queso mozzarella y queso de cabra (o si lo prefieres con más sabor, queso roquefort).

• 11,95

NOUVEAU

### 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.

• 12,95

NOUVEAU

### Lasaña de morcilla [5,9]

Capas de pasta rellena de bechamel y morcilla de León, con manzanas caramelizadas, pasas, piñones y queso emmental.

• 12,95

NOUVEAU

### Canelones Rossini a nuestro modo [4,1]

Pasta rellena de carne picada de ternera, paté de roquefort y bechamel de roquefort, con queso gouda.

• 12,95

NOUVEAU

### Mousaka de calabacín [0,8]

Capas de calabacín a la parrilla, carne de ternera especiada, bechamel y queso emmental.

• 12,95

## Especialidades

### Ternera Strogonoff [5,7]

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

• 12,95

NOUVEAU

### 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 ajonjolí.

• 12,95

### Tiras de pollo en salsa de boletus y setas [3,9]

Acompañado de patatitas a la sartén y ensalada mixta.

• 11,95

NOUVEAU

### Bacalao con pesto rojo [0,7]



Lomo de bacalao sobre una base de verduras salteadas (pimientos rojo y verde, cebolla morada y kale) y salsa de pesto rojo.

• 12,95

# Crêpes Gourmet

## Alsaciana [3,3]



Queso crema, queso gouda, pollo asado, dados de bacon asado y salsa barbacoa.

• 9,95

## Manhattan [4,5]

Carne de hamburguesa de vacuno, bacon, queso gouda, pepinillos, mezclum de lechugas, tomate en rodajas, mayonesa, ketchup, mostaza y crujiente de cebolla.

• 11,50

## Ranchera [4,1]



Pollo asado con salsa barbacoa, dados de bacon asado y queso emmental.

• 9,95

NOUVEAU

## Montañesa [3,3]



Verduras salteadas (calabacín, berenjena y champiñones), salsa de boletus y setas y mezcla de quesos cremosos.

• 11,50

## Tejana [3,7]

Carne de hamburguesa de vacuno, bacon, queso emmental, crujiente de cebolla y salsa barbacoa

• 11,50

## Nolita [2,9]



Carne de hamburguesa de vacuno, salsa fredo, dados de bacon asado, lascas de queso parmesano y salsa barbacoa.

• 11,50

## Sureña [4,2]

Pollo asado, dados de bacon asado, queso emmental, salsa de mostaza dulce y crujiente de cebolla.

• 11,50

## Mixta [2,4]



Jamón york y queso gouda.  
(Sugerencia: pruébala con piña)

• 8,15

## Paisana [3,3]

Bacon, queso gouda, huevo frito y crujiente de cebolla. (Sugerencia: pruébala con champiñones)

• 8,95

## Siciliana [3,8]

Champiñones, jamón york, queso mozzarella, pepperoni ligeramente picante, aceitunas negras, orégano y crujiente de cebolla.

• 9,50

## Italiana [2,8]



Nuestra versión de una pizza: salsa de tomate casera, jamón york, champiñones, queso mozzarella y orégano.  
(Sugerencia: pruébala con piña).

• 8,95

## Aquitania [2,4]



Jamón York, dados de bacon asado, pepperoni ligeramente picante, mezcla de quesos cremosos y huevo frito.

• 9,25

## Fondue [2,5]



Pollo asado en salsa Roquefort y una mezcla de quesos cremosos.

• 9,95

## Al gusto

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

• 1,00

Crêpe sin gluten: + 1 ración de hidratos de carbono.



# Crêpes Étiquette Noire

NOUVEAU

## Memphis [3,5]

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

• 11,50

## Teriyaky [6,1]

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

• 11,50

NOUVEAU

## Hindú [6,6]

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

• 11,50

## De marisco [4,2]

Bechamel de marisco, gambas salteadas con ajo y perejil, migas de bacalao y queso de cabra.

• 11,95

## Bretona [4,0]

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

• 11,50

## Noruega [6,8]

Salmón ahumado, huevo duro y salsa tártara (sugerencia: añade piña, langostinos...)

• 11,25

## Alpina [7,7]

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

• 10,95

## Albany [4,1]

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

• 12,25

# Menú infantil

Niños hasta 9 años.

## Pasta Cavatappi [5,1]

½ ración de pasta cavatappi con salsa de tomate casera, aceite de oliva, salsa bolognesa o salsa freda + yogur / bola de helado + agua mineral / zumo multifrutas / refresco (+1,00€).\*

• 9,95

## Crêpe [2,4]

Crêpe mixta (jamón York y queso gouda) + yogur / bola de helado + agua mineral / zumo multifrutas / refresco (+1,00€).\*

• 9,95

NOUVEAU

## Hamburguesa [1,4]

Carne de hamburguesa de vacuno\*\*, patatitas a la sartén + yogur / bola de helado + agua mineral / zumo multifrutas / refresco (+1,00€).\*

• 9,95

\*

Yogur [1,6]

Bola de helado [1,2]

Bola de helado sin azúcar [0,4]

Zumo multifrutas [0,6]

\*\*

Hamburguesa sin pan.

Crêpe sin gluten: + 1 ración de hidratos de carbono.  
Pasta sin gluten: + 0,3 raciones de hidratos de carbono.



# eh voilà!

CRÊPSTAURANTE CASUAL

Avísanos si eres celíaco o tienes alguna intolerancia alimentaria.

Disponemos de carta de alérgenos.

Las crêpes sin gluten no contienen leche ni huevo y suponen 0,8 raciones MÁS de hidratos a cada crêpe.

Disponemos de queso y bacon sin lactosa.

Nuestros quesos están pasteurizados.

Precios en euros. IVA incluido.

Eh Voilà! es socio de ACECALE desde 2004.

La estimación de Raciones de Hidratos de Carbono ha sido elaborada y avalada por el Colegio Oficial de Dietistas Nutricionistas de Castilla y León (CODINUCYL).



C/ Marqués del Duero, 7. Valladolid

983 259 369

[www.ehvoila.es](http://www.ehvoila.es)

