

Ensaladas, carpaccios y más...

Carpaccio di Cipriani [0,2]

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

• 12,95

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.

• 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

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.

🍽️ • 11,95 🍽️ • 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

Ensalada Tropical [1,4]

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

• 12,95

Ensalada Rose [2,2]

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

🍽️ • 12,95 🍽️ • 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.

• 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

🍽️ • 11,95 🍽️ • 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

Precios en euros. IVA incluido.

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

Ensalada Teriyaky [10,2]

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

• 12,95

Sopa/Crema del día

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

• 6,95

Poke de atún [8,2]

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

• 12,95

Quiches

*Acompañadas de ensalada mixta.
Sin gluten sólo previo encargo*

Quiche Campesina [4,3]

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

• 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 Griega [3,5]

Queso feta, calabacín, tomates cherry, hierbas provenzales, miel, 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

Especialidades

Ternera Strogonoff [5,7]

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

• 12,95

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 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

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

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

Pastas

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

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

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

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

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

Mousaka de calabacín [0,8]

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

• 12,95

Carnes

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

 Hemos marcado así los platos sin gluten.

[1,4] Hemos marcado así las raciones de hidrato de carbono por plato.

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

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

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

Aquitania [2,4]

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

• 9,95

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

Sureña [4,2]

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

• 11,50

Fondue [2,5]

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

• 10,95

• Avísanos si eres celíaco o tienes alguna intolerancia alimentaria.

• Disponemos de carta de alérgenos.

• Disponemos de queso y bacon sin lactosa.

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

• Nuestros quesos están pasteurizados.

Vegetariano

Lactosa

Gluten

Otras intolerancias

Crêpes Étiquette Noire

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

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,...) • 11,95

De marisco [4,2]

Bechamel de marisco, gambas salteadas con ajo y perejil, migas de bacalao y queso de cabra. • 11,95

Azteca

Con cochinita pibil, arroz, cebolla morada y lechuga; con un toque de mayonesa. • 12,95

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 fredo + 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

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.

Los panes

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

Carta

Bebidas

Veggie



Síguenos, comparte, comenta y etiqueta #cocinaycorazon

ehvoila.es



· 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.

eh voilà!

CRÊPSTAURANTE CASUAL