

## Ensaladas, carpaccios y más...

### 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.

• 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.

• 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.

🥗 • 12,95 🥗 • 6,95

### Ensalada César de Pollo [1,3]

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

🥗 • 12,95 🥗 • 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.

• 13,95

### 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.

• 12,95

### 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.

• 13,95

### 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

### Ensalada Teriyaky [10,2]

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

• 13,95

### 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.

• 11,95

### Quiche de la Huerta [3,5] 🌱

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

• 11,95

### Quiche Griega [3,5] 🌱

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

• 11,95

### Quiche de Setas [2,9] 🌱

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

• 11,95

### Quiche Lorraine [2,9] 🌱 *¡¡Novedad!!*

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

• 11,95

## Especialidades

### Ternera Strogonoff [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.

• 14,25

### Bacalao con pesto rojo [0,7] 🌱 🌱

Lomo de bacalao sobre una base de verduras salteadas (pimientos rojo y verde, cebolla morada y repollo) y un pesto rojo casero.

• 14,25

## Los panes

### Pan [3,1] 🌱

Con gluten • 1,10 Sin gluten • 1,50

### Pan de ajo [3,1] 🌱

Con gluten • 1,50 Sin gluten • 1,90

### Pan de ajo con queso [3,1] 🌱

Con gluten • 2,00 Sin gluten • 2,60

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

Con gluten • 2,60 Sin gluten • 2,95

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

Precios en euros. IVA incluido.

## Pasta

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! Servidos con queso emmental rallado. • 12,95

### Fredo [6,8]

Con pollo asado, bacon, nata y queso parmesano. • 12,95

### Boletus [7,1]

Con boletus, setas variadas, nata y queso emmental. • 12,95

### Lasaña supreme [12,0]

Capas de pasta rellenas con salsa Bolognesa, bechamel, bacon, champiñones frescos, queso brie y queso gouda. • 13,95

### Lasaña de verduras gourmet [5,3]

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). • 13,95

### 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. • 14,50

### Lasaña de morcilla [5,9]

Capas de pasta rellena de bechamel y morcilla de León, con manzanas caramelizadas, pasas, piñones y queso emmental. • 14,50

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

Pasta rellena de carne picada de ternera, paté de roquefort y bechamel de roquefort, con queso gouda. • 13,95

### Mousaka de calabacín [0,8]

Capas de calabacín a la parrilla, carne de ternera especiada, bechamel y queso emmental. • 13,95

## Carnes

Acompañadas de patatitas a la sartén y ensalada mixta

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

• 15,95

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

• 18,45

### Entrecot con salsa de boletus [3,66]

• 18,45

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

 Hemos marcado así los platos con opción sin gluten.

 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] ¡¡Novedad!

Pollo asado loncheado, salsa de boletus, crujiente de cebolla, mezcla de quesos cremosos y queso roquefort. • 12,95

### Manhattan [4,5]

Carne de hamburguesa de vacuno, bacon loncheado, queso gouda, pepinillos, mezzdum de lechugas, tomate en rodajas, mayonesa, ketchup, mostaza y crujiente de cebolla. • 12,95

### Ranchera [4,1]

Pollo asado con salsa barbacoa, dados de bacon asado y queso emmental. • 11,95

### Montañesa [3,3]

Verduras salteadas (calabacín, berenjena y champiñones), salsa de boletus y setas y mezcla de quesos cremosos. • 12,95

### Tejana [3,7]

Carne de hamburguesa de vacuno, bacon, queso emmental, crujiente de cebolla y salsa barbacoa. • 11,50

### SoHo [4,3] ¡¡Novedad!!

Pollo asado con salsa fredo, dados de bacon asado, lascas de queso parmesano y salsa barbacoa. • 12,50

### Sureña [4,2]

Pollo asado, dados de bacon asado, queso emmental, salsa de mostaza dulce y crujiente de cebolla. • 12,75

### Mixta [2,4]

Jamón york y queso gouda. (Sugerencia: pruébala con piña). • 8,95

### Paisana [3,3]

Bacon, queso gouda, huevo frito y crujiente de cebolla. (Sugerencia: pruébala con champiñones). • 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). • 9,95

### Siciliana [3,8]

Champiñones, jamón york, queso mozzarella, pepperoni ligeramente picante, aceitunas negras, orégano y crujiente de cebolla. • 10,50

### Aquitania [2,4]

Jamón York, dados de bacon asado, pepperoni ligeramente picante, mezcla de quesos cremosos y huevo frito. • 9,95

### Fondue [2,5]

Pollo asado en salsa Roquefort y una mezcla de quesos cremosos. • 11,95

· 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.



## Crêpes Étiquette Noire

### Memphis [3,5]

Carne de hamburguesa de vacuno, salsa de boletus y setas, crujiente de cebolla y mezcla de quesos cremosos. • 12,50

### 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,...). • 13,25

### Teriyaki [6,1] Ⓢ

Pollo asado en salsa teriyaki, mayonesa, crujiente de cebolla y mezcla de lechugas. • 12,95

### De marisco [4,2]

Bechamel de marisco, gambas salteadas con ajo y perejil, migas de bacalao y queso de cabra. • 13,25

### Noruega [2,6] Ⓢ Ⓢ ¡¡Nueva receta!!

Salmón ahumado, tartar de aguacate, tomate, mostaza y limón. (Sugerencia: añade piña, langostinos...) • 14,25

### Bretona [4,0] Ⓢ

Pollo salteado con salsa roquefort, nueces, champiñones y manzana caramelizadas con azúcar de caña y canela. • 13,25

### Alpina [7,7]

Queso crema, pavo, salsa de mostaza dulce, crujiente de cebolla y queso gouda. (Sugerencia: pruébala con champiñones) • 11,25

### Albany [4,1] Ⓢ

Carne de hamburguesa de vacuno, queso de cabra, micuit de foie, pimientos confitados, mayonesa y mezcla de lechugas. • 12,95

### Al gusto

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

**Precio base 6,95€**  
**+ 1,50€ por ingrediente adicional**

**Y el próximo día...**

**¡¡Raclette!!**

Info en [www.ehvoila.es/raclettes](http://www.ehvoila.es/raclettes)

## Menú Infantil

hasta 9 años

### Pasta Cavatappi [5,1] Ⓢ

+ 1/2 ración de pasta cavatappi con salsa de tomate casera; aceite de oliva; salsa bolognesa o salsa fredo.  
+ 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



**Déjanos tu opinión, síguenos en redes, hazte vip...**



# 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.