



Carta

eh voilà!

CRÊPSTAURANTE 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).

• 11,95

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.

• 12,95

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.

• 11,95

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.

• 9,95 • 6,95

Ensalada César de pollo [1,3]

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

• 9,95 • 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.

• 10,95

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 Thai [5,6]

Mezclum de lechugas, anacardos, naranja, tomate cherry, crujiente de cebolla, pavo y aliño de salsa de mostaza dulce.

• 11,25 • 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

Ensalada Caprese [1,9]



Tomate, tomates cherry, mozzarella fresca, jamón serrano, aceitunas negras, orégano, aliñada con salsa pesto de piñones, sirope de Módena y aceite de albahaca.

• 11,95

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

• 9,95 • 6,95

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 • 1,75 Sin gluten • 2,25

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

Con gluten • 1,95 Sin gluten • 2,45

Panini [3,2]

(salsa de tomate casera, jamón york, mezcla de quesos y orégano)

Con gluten • 2,25 Sin gluten • 2,75



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.

Entrantes templados

Sopa/Crema del día



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

• 6,45

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

Ensalada Indochina [5,6]

Mezclum de lechugas, croutons, nueces, bacon, cebolla crujiente, pollo especiado y vinagreta de mango y jengibre.

• 11,25

NOUVEAU

Ensalada templada de verduras [1,4]



Mezclum de lechugas, canónigos, verduras salteadas (cebolla, calabacín, zanahoria, pimientos), bacalao, aceitunas negras y vinagreta de mango y cítricos.

• 11,95

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 Suiza [3,2]



Quesos emmental, gouda y mozzarella, salsa pesto, crujiente de cebolla, nata, leche y huevo.

• 9,95

Quiche Campesina [4,3]



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

• 9,95

Quiche Griega [3,5]



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

• 9,95

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

NOUVEAU

Quiche Foodie [3,0]



Kale rehogado, puerros, cúrcuma, lascas de queso parmesano, 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

NOUVEAU

Entrecote con salsa de pimienta verde [4,59]



• 17,95

Pastas

Elige entre spaghetti, pasta cavatappi o pasta sin gluten.

Bolognesa [7,0]

La receta de la abuela italiana, Clara Pegna, ¡insuperable! Servidos 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

NOUVEAU

Gambas [6,4]

Salsa de gambas, queso Parmesano Reggiano rallado, ajo y perejil.
(Sugerencia: pídelo picante)

• 12,95

Especialidades

Ternera Strogonoff [5,7]

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

• 12,50

NOUVEAU

Pollo Tikka Masala [10,6]

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

• 12,50

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

Pollo Provenzal [5,3]

Tiras de pollo salteado con una salsa de mostaza francesa sobre base de gratén de patata y cebolla, y gratinado de corteza provenzal (pan rallado, perejil y queso parmesano)

• 11,95

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

Acompañado de patatitas a la sartén y ensalada mixta.

• 11,95

NOUVEAU

Lasaña de espárragos trigueros [3,9]

Capas de pasta rellena de espárragos trigueros y puerros, salsa de queso crema, pesto rojo y lascas de parmesano.

• 11,95

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.

• 11,95

NOUVEAU

Mousaka de calabacín [0,8]

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

• 11,95

NOUVEAU

Bacalao con salsa de mango [0,7]

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

• 12,50

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

Genovesa [3,0]



Salteado de verduras (calabacín, berenjena y champiñones), queso de cabra y salsa pesto de nueces.

• 9,95

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

Sofía [3,2]



Nuestra versión del kebab: pollo especiado, salsa curry, mayonesa, mezclum de lechugas y cebolla morada.

• 9,50

Mixta [2,4]



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

• 7,15

Paisana [3,3]

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

• 8,95

Niza [3,1]

Champiñones, jamón york, bechamel y queso emmental.

• 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.

• 9,50

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

NOUVEAU

Montañesa [3,3]

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

• 11,25

NOUVEAU

New York [5,3]

Queso crema, champiñones salteados, mermelada de tomate y Pastrami (fiambre de ternera típico de New York)

• 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 y arroz basmati (sugerencia: añade pollo, langostinos, frutos secos,...)

• 10,95

Mediterránea [3,3]

Salteado de verduras (cebolla, pimiento, calabacín y berenjena), salsa de tomate, langostinos, nata y salsa musselina (a base de yema de huevo).

• 11,95

Avísanos si eres celíaco o tienes alguna intolerancia alimentaria

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

Sureña [4,2]

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

• 10,95

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 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

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]

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

