

Le PLANA Café



Menú Brasserie 24,00 €

Primer Plato

Huevos mimosa
(huevo pasado por agua-
yema picada con mayonesa)

- o Carpaccio de buey

Segundo Plato

Filete de buey con chalotas crudas

- o Solomillo de cerdo, patatas fritas caseras
- o Filete de merluza al estilo español, arroz, chorizo

Postre

Espuma casera de chocolate

- o Crema caramel

Menú Goloso 37,00 €

Primer Plato

Terrine casera de foie gras a media coti6n

- o Torta del Plana

(torta de patatas, salm6n ahumado, ensalada milamores
y crema de cebolleta)

Segundo Plato

Besugo (dorada al estilo espa6ol) con su arroz

- o Solomillo de buey, patatas fritas caseras
- o Lomo del salm6n (salsa Tandoori), pur6 casera

Postre a elegir

Tiramisu

- o Tarta "Tatin" casera

Menú menores 13,00 €

Plato

Pescado rebosado o Bistec picado

Postre

Espuma de chocolate negro casero

- o Helado 2 bolas

Tapas, Primer plato

Surtido de tapas :

	2 Pers.	4 Pers.
Surtido del oc6ano <i>tortà plana (Torta de patatas, salm6n ahumado, ensalada milamores y crema cebolleta) , tartare de salm6n, Cazuela de chipirones ,chorizo, gambas</i>	25,00	35,00

	2 Pers.	4 Pers.
Surtido del sud-ouest <i>pâté de foie gras , filete magro de pato curado, jam6n Serrano, chorizo curado, salchich6n, pimienta de Espelette , pimentones en escabeche</i>	25,00	35,00

	2 Pers.	4 Pers.
Surtido v6gan <i>caviar de berenjenas , pimentones en escabeche , verduras crujientes , fritada de patates y champi6nes</i>	21,00	30,00

Vista al mar :

Gambas mayonesa	10,50
Bulots (marisco) mayonesa	11,50
Ostras Cap-Ferret :	
X 6 unidades	19,50
X 9 unidades	26,50
X 12 unidades	32,50

Plato del ostrero (2 personas) <i>mariscos (bulots) 6 ostras Cap-ferret, Gambas</i>	32,00
----------------------------------------------------------------------------------------	-------

Torta del Plana <i>Torta de patatas, salm6n ahumado, ensalada milamores y crema cebolleta</i>	17,00
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Calamares salteados con chorizo	15,00
---------------------------------	-------

Tierra adentro :

Huevos mimosa	9,50
Jam6n Serrano	14,00
Jam6n Bellota <i>Guijuelo: 42 meses de curaci6n</i>	24,00
Terrine casera de foie gras desde el Suroeste <i>a media coti6n</i>	24,00
Carpaccio de buey con albahaca <i>Albahaca, virutas de parmesano y p6sto casero</i>	14,00
Huevos "cocotte" <i>preparado con Serrano y parmesano</i>	14,00

Carnes

Filete de buey con chalotas crudas, <i>patatas fritas caseras</i>	19,00
----------------------------------------------------------------------	-------

Bistec t6rtaro, <i>patatas fritas caseras crudo o salteado</i>	18,50
--------------------------------------------------------------------	-------

Solomillo de cerdo, <i>patatas fritas caseras preparado con miel i especias</i>	18,50
-------------------------------------------------------------------------------------	-------

Escalope de ternera a la milanesa, <i>linguine salsa casera tomate con albahaca</i>	24,00
----------------------------------------------------------------------------------------	-------

Embutido de callos 5A, <i>patatas fritas caseras salsa mostaza</i>	20,50
------------------------------------------------------------------------	-------

Solomillo de buey, <i>patatas fritas caseras salsa de Burdeos</i>	27,00
-----------------------------------------------------------------------	-------

Higado de ternera, pur6 casera <i>con su jugo y una pizza de vinagre balsámico</i>	27,00
---------------------------------------------------------------------------------------	-------

Magret (solomillo entero de pato) <i>patatitas "grenaille" origen Sudoeste, salsa pimienta</i>	30,50
----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Entrecot al estilo de Burdeos, <i>patatas fritas caseras raza : Simmental Austria</i>	33,00
-------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Chuleta de buey (2 pers.), <i>patatas fritas, raza : Angus Escocia</i>	79,00
----------------------------------------------------------------------------	-------

Salsa a elegir : Burdeos o Roquefort o pimienta

Ensaladas

Ensalada del pescador <i>Gambas, calamares, vieiras, carpaccio de salm6n, mesclun, desglasada con salsa de soja</i>	25,00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Ensalada del vendimiador <i>Ensalada, huevos mimosa, tomates, feta(queso), pimiento marinado, wings de pollo, serrano</i>	21,00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Ensalada deleite <i>Ensalada, pedacitos de tocino, lonchitas de pato ahumado, tomates, esp6rragos, pi6ones, foie gras a media coti6n</i>	25,00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Ensalada vegetariana <i>Ensalada, huevos mimosa, tomates, feta,(queso), pimiento marinado, judias verdes del tiempo</i>	20,00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Plato Vegetariano

Verduras crujientes con pimentones en escabeche	18,00
-------------------------------------------------	-------

Menús de grupo

(reservados a grupos a partir de 12 personas.)

Informaciones : leplana.fr/es

Tél. : +33(0)5 56 91 73 23

Pescados

Filete de merluza al estilo espa6ol, <i>arroz chorizo con pimientos marinados</i>	21,50
---------------------------------------------------------------------------------------	-------

Salmon t6rtaro, <i>arroz</i>	21,50
------------------------------	-------

Lomo del salm6n , <i>salsa Tandoori, pur6 casera</i>	25,00
----------------------------------------------------------	-------

Besugo (dorada) al estilo espanol <i>(pimientos marinados), pur6 casera</i>	25,00
--------------------------------------------------------------------------------	-------

Vieiras salteadas"à la provençale" <i>y risotto con tomate confitado</i>	32,00
-----------------------------------------------------------------------------	-------

Parillada del oceano, <i>y arroz sazonado</i>	31,00
-----------------------------------------------	-------

Postres caseros,

Tarta de lim6n al estilo Plana	9,50
--------------------------------	------

Profiteroles <i>bunelitos rellenos de helado a la vainilla, nata, crema de chocolate</i>	9,00
----------------------------------------------------------------------------------------------	------

Crema quemada	9,00
---------------	------

Crema caramel	8,00
---------------	------

Moelleux au chocolat	10,50
----------------------	-------

Tarta "Tatin" casera	9,50
----------------------	------

Tiramisu	10,00
----------	-------

Caf6 goloso (1 o 2 personas) <i>Profiterole, Tarte helada, Helado de turr6n</i>	13,50
------------------------------------------------------------------------------------	-------

Espuma de chocolate negro	8,00
---------------------------	------

Fresas con nata	10,50
-----------------	-------

Helado

Helado de turr6n	9,50
------------------	------

Dama Blanca	9,50
-------------	------

Chocolate lieja	9,50
-----------------	------

Caf6 lieja	9,50
------------	------

Copa coronel	12,00
--------------	-------

Pera, helado vainilla cubierto de chocolat6	9,50
---------------------------------------------	------

Fresa en almibar, h6lado vainilla y nata	10,50
------------------------------------------	-------

Helado 2 bolas	6,00
----------------	------

Queso

Queso Ossau Iraty - Oveja del Pirineo	15,00
---------------------------------------	-------

Horarios del restaurante
Del lunes al domingo de 08:00 a 2:00
Horarios de servicio
de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 24:00

Todos nuestros precios estan
dados en euros , servicio incluido.

Estamos en y