



TO SHARE

À PARTAGER

Bravas potatoes Cabin. | €6.50

Pommes de terre Bravas Cabin.

Hummos with crudités. | €7.50

Houmous maison avec crudités.

Croquettes (4 units). | €7.00

Croquettes (4 unités).

Mushroom croquettes (4 pcs.) | € 7.00

Croquettes aux champignons (4 pcs)

Fried Padrón peppers. | €9.50

Couennes de porc frites.

Fried pork cracklings | € 9.50

Torreznos frita.

STARTERS

ENTRÉES

Flatbread with roasted vegetables | €13.50 and cheese

Coca aux légumes grillés et fromage

Served with crispy crystal bread.

Servi avec du pain de verre croustillant.

Trinxat d'Andorra  | €16.00

Trinchat andorrano.

Traditionally prepared with winter cabbage, potatoes, garlic accompanied by bacon and sausage.

Préparé traditionnellement avec du chou d'hiver, des pommes de terre, de l'ail, accompagné de bacon et de saucisse.

Goat cheese salad. | €14.50

Salade de fromage de chèvre.

Fresh lettuce, cherry tomatoes, raisins, walnuts, goat cheese with honey.

Salade fraîche, tomates cerises, raisins secs, noix, fromage de chèvre chaud au miel.

Burrata with tomato and pesto | €16.00

Burrata avec tomate et pesto

With fresh tomato and basil pesto.

Avec de la tomate fraîche et du pesto au basilic.

CHEESE FONDUE

FONDUE DE FROMAGE

| €29.00

Mix of Swiss cheeses, melted in a farmer's bread with crudités.

Mélange de fromages suisses fondus dans un pain de campagne, accompagné de crudités.

+ Plate of Iberian ham. | €13,50
+ Planche de Jambon ibérique.

Nachos with chili | € 10.50

Nachos au chili.

Crispy BBQ chicken | €10.50

Poulet croustillant BBQ.

Km 0 cheese plate. | €22.50

Planche de fromages Km 0.

Plate of Iberian ham. | €24.00

Planche de Jambon ibérique.

Plate of crispy bread | €6.00 with tomato and olive oil.

Planche de pain tomate.

MAIN COURSES

PRINCIPAUX

Stew with mushrooms.  | €19.00

"Fricandó" avec bolets.

Prepared in the traditional way with mushrooms.

Préparé de façon traditionnelle avec des champignons.

Roasted chicken. | €16.00

Poulet Rôtit.

Half a roasted chicken with sauce and homemade fries.

Un demi-poulet rôti avec sauce et frites maison.

Lamb chops. | €30.50

Côtelettes d'Agneau.

Served with homemade fries, Padrón peppers, and alioli.

Servi avec des frites maison, des poivrons de Padrón et une alioli.

Andorran Veal Filet.  | €32.00

Filet de Veau d'Andorre.

300g of Andorran beef with homemade fries and Padrón peppers.

300 g de bœuf andorran avec des frites maison et des poivrons de Padrón.

Andorran style Trout.  | €17.50

Truite à l'andorrane.

River trout in the Andorran style, baked with pan-fried potatoes and roasted vegetables.

Cuite au four accompagnée de pommesde terre laminées au four et escalivada.

Cabin's Burger.  | €18.00

Burger Cabin.

200g. of Andorran beef, grilled bacon, cheese, grilled egg, lettuce and tomato.

200 g de bœuf andorran, bacon grillé, fromage, œuf au plat, feuilles de salade.

Veggie's Burger. | €16.00

Burger Veggie.

200g lentil and vegetable burger with soy sauce, goat cheese, and fig jam.

Burger de lentilles et légumes de 200 g avec sauce soja, fromage de chèvre et confiture de figes.

Salmon Wok | €18.50

Wok de Saumon.

Fresh salmon with sauteed vegetables, edamame, rice noodles, soy sauce, ginger, and garlic. With grated lime zest.

Saumon frais accompagné de légumes sautés et d'edamames, servi avec des nouilles de riz, de la sauce soja, du gingembre et de l'ail. Le tout est agrémenté de citron vert râpé.

Chicken Wok | €16,50

Wok de Poulet

Chicken strips with vegetables, rice noodles and soy sauce.

Émincé de poulet aux légumes, nouilles de riz et sauce soja.

Vegetable wok | €16.50

Stir-fried vegetables and edamame with rice noodles and soy sauce.

Légumes et edamame sautés avec des nouilles de riz et de la sauce soja.

PIZZAS

PIZZAS

**Customize your pizza::

- Thin crust (traditional)
- Thick and fluffy crust (+€2.00)

MARGARITA | €14.00

Tomato sauce and mozzarella.

Sauce tomate et mozzarella.

REINA | €14.50

Tomato sauce, mozzarella, sweet ham, fresh mushrooms.

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons frais.

CHEESE LOVERS | €15.00

Tomato sauce, mozzarella, emmental, goat cheese and roquefort.

Sauce tomate, mozzarella, emmental, chèvre et roquefort.

PEPERONI | €15.00

Tomato sauce, mozzarella, pepperoni and oregano.

Sauce tomate, mozzarella, pepperoni et origan.

LA CABIN | €18.00

Tomato sauce, mozzarella, Andorran sausage, cheese and seasonal mushrooms.

Sauce tomate, mozzarella, saucisse andorrane, fromage et champignons de saison.

LA GOURMET | €19.50

With ham, arugula, semi-dried tomatoes and basil pesto.

Avec du jambon, de la roquette, des tomates confites et du pesto au basilic.

CHILDRENS'S MENU

MENU ENFANTS

Traditional macaroni gratin.

Gratin de macaronis traditionnel.

o

Crispy chicken with fries.

Poulet pané avec frites.

&

Ice cream to choose.

Glace au choix .

€10.90

DESSERTS

DESSERTS

Fresh fruit salad with | €7.50 mandarin ice cream

Salade de fruits frais avec glace à la mandarine.

Homemade chocolate mousse | €8.50

Mousse au chocolat maison.

Hot Brownie with ice cream. | €8.50

Brownie chaud avec glace.

Milk curd with honey and nuts | €8.50

Formage blanc d'Andorre au miel et noix.

French toast with ice cream | €9.50

Pain perdu avec glace.

I scoop

2 scoops

Artisan ice cream | €2.50 / €4.50

Glaces artisanales.

Vanilla, chocolate, pistachio and mandarin.

Vanille, chocolat, pistache et mandarine.

CELEBRATE WITH US!

CÉLÉBREZ AVEC NOUS !

Group menus available by prior reservation. Minimum 12 people.
Menus de groupe disponibles sur réservation préalable. Minimum 12 personnes.

www.santmoritz.com