



Le Distro
Cappuccino Bar et Restaurant

Starters/ Entre(é)es

ENSALADA CÉSAR. - 11,95 €

CAESAR SALAD: an international classic with lettuce, croutons, roasted chicken breast, crispy bacon, shavings of parmesan cheese and homemade Caesar dressing.

SALADE CÉSAR: un classique de la cuisine internationale, salade de laitue, croutons, blanc de poulet, bacon croustillant, copeaux de parmesan et notre sauce César faite maison.

ENSALADA CÉSAR DE SALMÓN AHUMADO Y LANGOSTINOS. - 12,95 €

SMOKED SALMON&PRAWNS CAESAR SALAD: with lettuce, croutons, smoked salmon, prawns, shavings of parmesan cheese and homemade Caesar dressing.

SALADE CÉSAR AU SAUMON FUMÉ ET CREVETTES: salade de laitue, croûtons, saumon fumé, crevettes, copeaux de parmesan, assaisonnée de notre sauce maison César.

ENSALADA LE BISTRÓ. - 12,95 €

LE BISTRÓ SALAD: assorted lettuces, goat cheese, crispy bacon, toasted bread, raisins, nuts, raspberries vinaigrette.

SALADE LE BISTRÓ: assortiment de salade, pain grillé, fromage de chèvre, noix, bacon avec une vinaigrette de framboise.

ENSALADA TOSCANA. - 10,95 €

TOSCANA SALAD: assorted lettuces, bacon, apple, crispy onion, gorgonzola cheese dressed with sweet mustard sauce.

SALADE TOSCANE. Assortiment de salade, bacon, pomme, oignon frit, gorgonzola et sauce moutarde douce.

CARPACCIO DE TERNERA. - 11,45 €

BEEF CARPACCIO: with shavings of parmesan and olive&basil oil.

CARPACCIO DE BOEUF. Fines tranches de viande crue de boeuf (d'abord congelée), assaisonnées d'huile de basilic et copeaux de parmesan.

POMODORO A LA PARMESANA. - 11,45 € *Nuevo!*

PARMESAN POMODORO. Tomatoes stuffed with Parmigiano Reggiano mousse, hazelnut pesto and crispy serrano ham on a bed of lettuce.

POMODORO PARMESAN. Tomatoes farcies au fromage Parmigiano Reggiano mousse, noisette pesto et croustillant de jambon serrano sur un lit de salade.

CREMA DEL DÍA. - 5,95 €

TODAY'S SOUP: Let's ask us which one we have prepared today: leeks, mushrooms, zucchini, vegetables... goes with emmental cheese and croutons as you wish... Très magnifique!! (C'est magnifique!!)

SOUPE/CRÈME DU JOUR: demandez quelle est la préparation du jour : poireau, champignon, légume, courgette... accompagnée d'emmental et de croûtons à volonté. C'est magnifique!!

SINFONÍA TEMPLADA DE FOIE. - 12,95 €

WARM FOIE TIMBAL: micuit de Foie, light caramelized apples, goat cheese, crackers and fig jam.

SYMPHONIE TIÈDE DE FOIE. Mille-feuille de foie micuit, pommes caramélisées au sucre de canne, fromage de chèvre, crackers toasts et rapsodie de figes.

ENSALADA DE VERDURAS ASADAS. - 11,95 €

ROASTED VEGETABLES SALAD: roasted vegetables (aubergine, peppers, zucchini, mushrooms and onions) and chicken on a bed of machê and assorted lettuces, dressed with olive oil, modena vinaigrette, salt.

SALADE DE LÉGUMES POËLÉS: sauté de légumes (aubergine, poivron, courgette, champignons et oignon) sur un lit de mâche, parsemé de graines variés et poulet mariné, aromatisé à l'huile d'olive, vinaigre de Modène et du sel.

MILHOJAS DE PATATAS CON BACON. - 11,95 €

POTATOES MILLE-FEUILLE WITH BACON: French fries with bacon, cream, and gouda cheese au gratiné in the oven.

MILLE-FEUILLE PATATES ET BACON: frites au bacon, crème fraîche et Gouda gratiné au four.

HUEVOS CON FOIE Y BOLETUS. - 12,45 €

FOIE AND BOLETUS EGGS: scrambled eggs with boletus, candied garlic, foie and Serrano ham shavings with toasted bread

OEUF AVEC MICUIT ET CEPES: malange d'oeufs avec ceps, ails nouveaux, micuit et jambon espagnole.

Garlic Bread / Pain d'ail	1,25 €
Garlic Bread with Cheese / Pain d'ail avec fromage ..	1,75 €
Bread / Pain	0,90 €
Additional ingredient / ingrédient supplémentaire ..	0,80 €

Pâtes

PIZZETAS. - 11,25 €

PIZZETAS: small pizza crust bags with homemade tomato sauce, ham, mushroom, bacon, Mozzarella cheese and oregano. Served with green salad (lettuce, tomato and onion).

PIZZETAS: roulée de pâte à pizza avec tomate, jambon, champignon, bacon, mozzarella et origan. Accompagné d'une salade composée (salade, tomate, oignons).

PASTA CAVATAPPI A LA BOLOÑESA. - 11,95 €

CAVATAPPI PASTA BOLOGNES: our homemade sauce with minced meat, vegetables and tomato sauce. With grated emmental cheese.

CAVATAPPI BOLOGNAISE: notre sauce maison de viande hachée avec des légumes et sauce tomate, avec du gruyère râpé.

PASTA FREDO. - 11,50 €

CAVATAPPI PASTA FREDO: with chicken, cream and parmesan.

PÂTE CAVATAPPI FREDO: avec du poulet, de la crème fraîche et du parmesan.

LASAÑA DE TERNERA GOURMET. - 12,50 €

GOURMET'S BEEF LASAGNA: layers of pasta, bolognes sauce and béchamel sauce, mushrooms and bacon, gratined in the oven with Gouda cheese.

LASAGNES AU BOEUF: couches alternées de pâtes, de sauce bolognaise et de béchamel, bacon et champignon, gratinées au four avec du Gouda.

LASAÑA DE MORCILLA SUPREME. - 13,95 €

MORCILLA LASAGNA: layers of pasta, Leon black pudding with béchamel&tomatoe sauce, apple, gratined in th oven with Emmental cheese.

LASAGNES DE BOUDIN SUPRÊME. Couches de pâtes farcies de boudin de León, béchamel à la tomate et à la pomme, gratinées au four avec de l'emmental.

LASAÑA DE VERDURAS. - 12,50 €

VEGETABLE LASAGNA: layers of pasta with mushrooms, zucchini, aubergine, tomatoe sauce, and goat cheese sauce all gratined in the oven.

LASAGNES DE LÉGUMES. Couches de pâte farcies de champignons, courgettes, aubergines, épinards, sauce tomate et sauce de fromage de chèvre, gratinées au four avec du mozzarella.

LASAÑA DE LANGOSTINOS. - 13,95 €

PRAWN LASAGNA: Our most acclaimed pasta dish !! The entire flavor from the sea in layers of pasta filled with red prawns, mushroom and tomato sauce, seafood béchamel sauce, gratined in the oven with shavings of Parmesan cheese.

LASAGNES AUX FRUITS DE MER: toute la saveur de la mer dans des couches de pâtes farcies de gambons et crevettes avec champignons et tomate, béchamel de fruits de mer, gratinées au four avec des copeaux de Parmesan.

If you are vegetarian or coeliac, inform our staff please.
Veuillez consulter notre staff si vous êtes végétarien ou coeliac.

SPAGHETTI PESTO ALLA *iNuevo!* TRAPANESE. - 11,95 €

SPAGHETTI ALLA TRAPANESE. Spaghetti trapani style with garlic sauce , tomato , basil , hazelnuts , olive oil and parmesan reggiano cheese.

SPAGHETTI PESTO ALLA TRAPANESE. Spaghetti à la sauce à base d'ail , la tomate , le basilic , les noisettes , huile d'olive et fromage parmesan reggiano

SPAGHETTI BLOODY MARY. - 12,95 € *iNuevo!*

BLOODY MARY SPAGHETTI: Spaghetti with special tomato sauce, onion, Perrins sauce , tabasco and vodka with a crunch of bread with garlic and parsley. Hot spicy SPAGHETTI BLOODY MARY. Spaghetti à la sauce spéciale de tomate , de l'oignon , la sauce Perrins , tabasco et de vodka avec un resserrement du pain à l'ail et le persil . Piquante.

POLLO TIKKA MASALA. - 11,95 €

CHICKEN TIKKA MASALA: chicken dices with tikka masala sauce, pineapple, banana, and basmati rice.

TIKKA MASALA: dés de poulets avec une sauce tikka masala, ananas, banane et riz basmati.

NOODLES THAI DE LUXE. - 12,95 €

NOODLES THAI DE LUXE: sautéed vegetables (onions, red and green peppers, zucchini, aubergine, and mushrooms) with shreds of chicken and prawns, Thai sauce and crispy onion, served with wheat noodles.

NOODLES THÁI DE LUXE. Légumes sautés (oignons, poivrons rouges et verts, courgettes, aubergines et champignons) avec des morceaux de poulet et dés de crevettes avec une sauce thé et oignons frits sur un lit de noodles.

THAI WOK DE POLLO. - 11,75 €

THAI WOK: sautéed vegetables (onions, red and green peppers, zucchini, aubergine, and mushrooms) with shreds of chicken, served with basmati rice with sesame.

THÁI WOK: légumes sautées (oignons, poivrons rouges et verts, courgette, aubergine et champignons) avec des morceaux de poulet et une sauce Thai, accompagnés de riz basmati au sésame.

THAI WOK DE LANGOSTINOS. - 12,95 €

PRAWN THAI WOK: sautéed vegetables (onions, red and green peppers, zucchini, aubergine, and mushrooms) with prawns served with basmati rice with sesame.

THAI WOK DE CREVETTES. Légumes sautés (oignons, poivrons rouges et verts, courgettes, aubergines et champignons) avec des crevettes à la sauce Thaï sur un lit de riz basmati avec du sésame.

TIRAS DE LOMO DE TERNERA. - 11,95 €

BEEF LOIN SHREDS: with Teriyaky sauce, served with basmati rice, sesame and crispy onion.

LANIÈRES DE BOEUF: Sauté de lanières de bœuf avec de la sauce Teriyaky (sauce barbecue japonaise non piquante), accompagnées du riz basmati avec de sésame et d'oignons frits.

Fondues (para dos personas)

(minimum for two people) (minimum pour deux personnes)
served with pieces of bread and vegetables/ accompagnée des morceaux de pain et des légumes

CLÁSICA. - 19,95 €

CLASSIC: gruyere and emmental cheese.
CLASSIQUE: fromage gruyère et emmental.

ITALIANA. - 21,95 €

ITALIAN: tomatoe, oregano, gruyere and mozzarella cheese.
ITALIENNE: tomate, origan, fromage gruyère et mozzarella.

RÚSTICA. - 21,95 €

RURAL: with gorgonzola and gruyere cheese.
RUSTIQUE: fromage gorgonzola et gruyère.

CAMPESTRE. - 21,95 €

COUNTRY: with mushrooms, parmesan and gruyere cheese.
CHAMPÊTRE: champignons et fromage gruyère et parmesan.

SUPREME. - 22,95 €

SUPREME: with crispy onion and bacon.
SUPRÊME: avec du bacon et oignons frits, emmental et gruyère.

Meats / Viandes

ENTRECOTE A LA PARRILLA. - 16,95 €

Grilled Entrecôte: served with French fries.
Entrecôte au grill: accompagnée de frites.

ENTRECOTE CON SALSA DE GORGONZOLA. - 17,95 €

Entrecôte with Gorgonzola sauce: served with French fries.
Entrecôte à la sauce de Gorgonzola: accompagné de frites.

ENTRECOTE CON MICUIT DE FOIE Y REDUCCIÓN DE PX. - 19,50 €

Foie Micuit and PX Reduction Entrecôte: served with French fries.
Entrecôte avec Micuit de Carnard et vin doux (px): accompagné de frites.

TIRAS DE TERNERA CON SALSA DE SETAS. - 12,45 €

Beef loin shreds with mushrooms sauce: served with French fries.
Lanières de boeuf à la sauce de champignons : accompagné de frites.

SOLOMILLO DE CERDO *iNuevo!*

CREMOSO AL CURRY. - 12,95 €

Creamy Pork Tenderloin Curry. Tenderloin pork with creamy curry sauce, accompanied by vegetable chips.
Crémeuse Curry rôti de porc . Rôti de porc avec sauce au curry crémeuse , accompagné de chips de légumes.

Specials / Spécialités

HAMBURGUESA PARISIEN. - 11,95 €

BEEF HAMBURGER: our classic 100% beef meat, mayonnaise, lettuce, tomatoes, pickles, onion, cheese and bacon, ketchup and mustard. Served with homemade fries.
HAMBURGER DE BOEUF: un classique authentique : pain « mollette de Antequera » avec de la viande de boeuf, mayonnaise, laitue, tomate, cornichons, oignon, fromage, bacon, Ketchup et moutarde. Accompagné de frites.

TIMBAL TEMPLADO DE LA HUERTA. - 12,95 €

WARM TIMBAL FROM DE GARDEN zucchini mille-feuille, tomatoe, aubergine, mushrooms, béchamel sauce, goat cheese, au gratin in de oven with homemade caesar dressing.

TIMBALE TIÈDE DU JARDIN: mille-feuille de courgettes, tomate, aubergine, champignons, béchamel et fromage de chèvre, gratiné au four et assaisonné avec notre sauce César.

TARTAR DE SALMÓN AHUMADO. - 12,95 €

SMOKED SALMON TARTAR: served on a base of homemade salmorejo, smoked salmon, spring onions, capers, tomato and avocado.

TARTARE DE SAUMON FUMÉ. Sur une base de notre sauce "Salmorejo" (gazpacho typique d Andalousie), nous servons une aumônière de saumon fumé farcie de petits oignons, câpres, tomate et avocat. Tout simplement spectaculaire !

TIMBAL DE BACALAO. - 14,95 €

CODFISH TIMBALE: Codfish fillets on top of candied potatoes and onion, served with Piquillo red pepper and garlic dressing.

TIMBAL DE MORUE: échine de morue sous pomme frite et une confite d oignon et ali oli de poivre rouge.

STEAK TARTAR A NUESTRO MODO. - 17,95 € *iNuevo!*

STEAK TARTARE. Finely chopped or minced raw beef, onion, capers, mustard mayonnaise, Tabasco and Perrins sauce. Accompanied by confit lemon and capers and tomato compote.

STEAK TARTARE. Morceau de boeuf coupé avec de l'oignon, les câpres, mayonnaise à la moutarde , la sauce Tabasco et Perrins. Accompagné de citron confit et les câpres et comptée de tomates.

Menú infantil - 9,95 €

CHILDREN'S MENÚ: ½ pasta serving with Bolognesa sauce, homemade tomato sauce or Fredo sauce, carbonated soda or mineral water and an ice cream scoop.

MENÚ D'ENFANT: ½ ration de pâte avec Sauce à la bolognese où Fredo, refreshiment et une boule glacé.

Desserts / Dessert

COOKIE. - 5,95 €

COOKIE homemade cookie with vanilla ice-cream and black & white hot chocolate

COOKIE maison avec glace à la vanille et chocolat noir et blanc chaud.

BROWNIE DE AVELLANAS. - 5,50 €

HAZELNUT BROWNIE: with hazelnut ice-cream and hot black chocolate.

BROWNIE AUX NOISETTES avec glace à la noisette et chocolat noir fondu.

BAILEYS BROWNIE

CON HELADO DE VAINILLA. - 5,95 €

HAZELNUT BROWNIE WITH VANILLA ICE-CREAM: with Baileys sauce and hot white chocolate.

BAILEYS BROWNIE AVEC GLACE À LA VANILLE, sauce Baileys et chocolat blanc fondu.

SORBETE. - 5,95 €

TODAY'S SORBET: mandarine, coffee&Baileys, raspberry or pina colada.

SORBET MAISON DU JOUR: demandez-nous lequel nous avons aujourd'hui.

HELADOS. - 4,25 €

ICE-CREAM: (two scoops), chocolate, vanilla, straciatella, hazelnut, and yogurt with blackberries.

GLACE (2 boules à choisir): chocolat, vanille, straciatella, noisettes et yaourt à la mûre.

TARTA DE QUESO CASERA. - 4,95 €

HOMEMADE CHEESE CAKE: with raspberry jam

TARTE AU FROMAGE MAISON avec de la confiture de framboise.

TARTA DE MANZANA LE BISTRÓ. - 5,95 €

APPLE COMPOTE with cinnamon and toffee: and one scoop of vanilla ice-cream.

COMPOTE DE POMME à la cannelle, caramel avec une boule de glace à la vanille.

ZUMO DE NARANJA NATURAL. - 2,95 €

FRESH ORANGE JUICE

JUS D'ORANGE NATUREL.

BLONDIE. - 5,95 €

BLONDIE. Sponge cake with white chocolate and nuts, with frozen yogurt with berries and melted B&W chocolates.

BLONDIE. Gâteau au chocolat blanc et noix avec le yogourt glacé et chocolat blanc fondu et noir.

TARTA ESPECIAL DEL DÍA. - 5,95 €

TODAY'S SPECIAL CAKE: Let's ask which one we have today!

TARTE SPÉCIALE DU JOUR: demandez-nous laquelle nous avons aujourd'hui.



Take a few minutes to get our free loyalty card and start enjoying the benefits.

Your comments and suggestions will be more than welcomed.

Our first goal is your satisfaction.

If your preference is a takeaway order, call the restaurant at 983 290660

The Restaurant Management reserves the right to eliminate coffee service at times and days when waiting list is at its height.

Obtenez notre carte de fidélité gratuite en trois minutes et commencez à profiter de ses avantages.

Vos commentaires et suggestions seront les bienvenus. Notre objectif principal est toujours votre satisfaction.

Si vous préférez, nous préparons votre commande à reprendre au restaurant en appelant au 983 290 660.

La direction se réserve le droit d'annuler le service de café dans les heures et jours où le temps d'attente soit trop élevé en vue d'un service client plus souple.

We are members of /
Membres de



Asociación Celiaca de Castilla y León

For promoting a more
sustainable planet /
Pour une planète plus saine



Le Bistró
Cocina Bar et Restaurant

Follow us at /
Suivez-nous sur



www.lebistrorestaurante.es/

The following payment mean are accepted /
Nous acceptons les suivants modes de paiement

