

# Le Distro

Capriccio Bar et Restaurant



International  
Menu

# Starters

## Entre(é)es

### Caesar salad *Salade César*

11,95€

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

*Un classique de la cuisine internationale, salade de laitue, croutons, blanc de poulet, bacon croustillant, copeaux de parmesan et notre sauce César faite maison.*

### Smoked salmon & prawns caesar salad

#### *Salade César au saumon fumé et crevettes*

12,95€

With lettuce, croutons, smoked salmon, prawns, shavings of parmesan cheese and homemade Caesar dressing...

*Salade de laitue, croûtons, saumon fumé, crevettes, copeaux de parmesan, assaisonnée de notre sauce maison César.*

### Le Bistró salad *Salade Le Bistró*

12,95€

Assorted lettuces, goat cheese, crispy bacon, toasted bread, raisins, nuts, raspberries vinaigrette.

*Assortiment de salade, pain grillé, fromage de chèvre, noix, bacon avec une vinaigrette de framboise.*

### Toscana salad *Salade toscana*

10,95€

Assorted lettuces, bacon, apple, crispy onion, gorgonzola cheese dressed with sweet mustard sauce.

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

### Beef carpaccio *Carpaccio de boeuf*

11,45€

With shavings of parmesan and olive&basil oil.

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

### Parmesan pomodoro *Pomodoro parmesan*

11,45€

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

*Tomates farcies au fromage Parmigiano Reggiano mousse, noisette pesto et croustillant de jambon serrano sur un lit de salade.*

NEW

If you have a food **allergy, intolerance or sensitivity**, please speak to your server about ingredients in our dishes before you order your meal.

*Vous êtes allergiques? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant*

11,45€

NEW

### **Burrata salad** *Salade de burrata*

Fresh burrata, parmesan ham, fresh sliced tomatoes and red onions served on a lettuce bed with homemade hazelnut pesto.

*Burrata frais, jambon cru, tranches de tomate fraîche et oignon rouge; sur un lit de laitue et assaisonné aux noisettes pesto maison.*

5,95€

### **Today's soup** *Soupe/ Crème du jour*

Let's ask us which one we have prepared today: leeks, mushrooms, zucchini, vegetables... C'est magnifique!!

*Demandez quelle est la préparation du jour : poireau, champignon, légume, courgette... C'est magnifique!!*

12,95€

### **Warm foie timbal** *Symphonie tiède de foie*

Foie micuit, light caramelized apples, goat cheese, crackers and fig jam.

*Mille-feuille de foie micuit, pommes caramélisées au sucre de canne, fromage de chèvre, crackers toasts et rapsodie de figues.*

### **Roasted vegetables salad**

### *Salada de légumes poêlés*

11,95€

Roasted vegetables (aubergine, peppers, zucchini, mushrooms and onions) and chicken on a bed of maché and assorted lettuces, dressed with olive oil, modena vinaigrette, salt.

*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.*

### **Potatoes mille-feuille with bacon**

### *Mille-feuille papates et bacon*

11,95€

French fries with bacon, cream, and gouda cheese au gratiné in the oven.

*Frites au bacon, crème fraîche et Gouda gratiné au four.*

12,45€

### **Foie and boletus eggs** *Oeufs avec micuit et ceps*

Scrambled eggs with boletus, candied garlic, foie and Serrano ham shavings with toasted bread.

*Malange d'oeufs avec ceps, ails nouveaux, micuit et jambon espagnole.*

VAT is included in the price

*La TVA est incluse dans le prix indiqué*

1,25 € Garlic bread / *Pain d'ail*

0,90 € Bread / *Pain*

1,75 € Garlic bread with cheese  
*Pain d'ail avec fromage*

0,80 € Additional ingredient  
*Ingrédient supplémentaire*

# Pasta Pâtes

## Rolling Pizza

11,25€

NEW

Homemade pizza rolls served with a fresh onion, lettuce and tomato salad. You can choose from:

*Rouleaux de pizza maison accompagnés de salade verte (Laitue, tomate et oignon). Vous pouvez choisir parmi:*

### Classic Bistró

Homemade tomato sauce, ham, mozzarella cheese and oregano.

*La sauce tomate maison, le jambon, le fromage mozzarella et l'origan.*

### Tonno

Homemade tomato sauce, tuna, caramelised onion, mozzarella cheese and oregano.

*La sauce tomate maison, le thon, les oignons caramélisés, le fromage mozzarella et l'origan.*

## Cavatappi pasta bolognes Cavatappi bolognaise

12,95€

Our homemade sauce with minced meat, vegetables and tomato sauce. With grated emmental cheese.

*Notre sauce maison de viande hachée avec des légumes et sauce tomate, avec du gruyère râpé.*

## Cavatappi pasta freda Pâte cavatappi freda

11,50€

With chicken, cream and parmesan.

*Avec du poulet, de la crème fraîche et du parmesan.*

## Gourmet's beef lasagna Lasagnes au boeuf

12,50€

Layers of pasta, bolognes sauce and béchamel sauce, mushrooms and bacon, gratined in the oven with Gouda cheese.

*Couches alternées de pâtes, de sauce bolognaise et de béchamel, bacon et champignon, gratinées au four avec du Gouda.*

## Vegetable lasagna Lasagnes de légumes

12,50€

Layers of pasta with mushrooms, zucchini, aubergine, tomatoe sauce, and goat cheese sauce all gratined in the oven.

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

## Prawn lasagna Lasagnes aux fruits de mer

13,95€

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.

*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.*



II EDICIÓN

EL CHEF  
INVITADO

[www.lebistrorestaurante.es/elchefinvitado](http://www.lebistrorestaurante.es/elchefinvitado)

## Risotto de gambas sobre nido de parmesano

13,95€

Creamy rice with prawns and parmesan cheese inside a crunchy parmesan nest.

*Riz crémeux aux crevettes et fromage parmesan dans le nid de parmesan croustillant.*

**11,95€** **Pasta pesto alla trapanese** *Pâte pesto alla trapanese*

Cavatappi trapani style with garlic sauce, tomato, basil, hazelnuts, olive oil and Parmesan Reggiano cheese.

*Cavatappi à la sauce à base d'ail, la tomate, le basilic, les noisettes, huile d'olive et fromage Parmesan Reggiano.*

**11,95€** **Chicken tikka masala** *Tikka masala*

Chicken dices with tikka masala sauce, pineapple, banana, and basmati rice.

*Dés de poulets avec une sauce tikka masala, ananas, banane et riz basmati.*

**12,95€** **Noodles thai de luxe** *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.

*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 denoodles.*

**11,75€** **Thai wok** *Thai wok*

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

*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.*

**12,95€** **Prawn thai wok** *Thai wok de crevettes*

Sautéed vegetables (onions, red and green peppers, zucchini, aubergine, and mushrooms) with prawns served with basmati rice with sesame.

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

**11,95€** **Beef loin shreds** *Lanières de boeuf*

With Teriyaky sauce, served with basmati rice, mushrooms, sesame and crispy onion.

*Sauté de lanières de boeuf avec de la sauce Teriyaky (sauce barbecue japonaise non piquante), accompagnées du riz basmati avec de champignons, de sésame et d'oignons frits.*

**12,95€** **Curry noodles** *Curry noodles*

Rice noodles with sauteed vegetables (onion, red and green peppers, zucchini, carrot and mushrooms), king prawns, coconut milk and soy sauce.

*Nouilles de riz avec des légumes sautés (oignon, poivrons rouges et verts, courgette, carotte et champignons) crevettes, lait de coco, curry et la sauce soja.*

# Children's menu

## *Menu d'enfant*

**9,95€**

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

*½ ration de pâte avec Sauce à la bolognese ou Fredo, rafraîchissement et une boule glacé.*

# Fondues

(min. 2 people / min. 2 personnes)

Served with pieces of bread and vegetables  
*Accompagnée des morceaux de pain et des légumes*

**Classic Classique** 19,95€

---

Gruyere and emmental cheese.  
*Formage gruyère et emmental.*

**Italian Italienne** 21,95€

---

Tomatoe, oregano, gruyere and mozzarella cheese.  
*Tomate, origan, fromage gruyère et mozzarella.*

**Rural Rustique** 21,95€

---

With gorgonzola and gruyere cheese.  
*Fromage gorgonzola et gruyère.*

**Country Campêtre** 21,95€

---

Con setas y quesos gruyere y parmesano.  
*Champignons et fromage gruyère et parmesan.*

**Supreme Suprême** 22,95€

---

With crispy onion and bacon.  
*Avec du bacon et oignons frits, emmental et gruyère.*

# Meats

# Viandes

Served with french fries.  
*Accompagnée de frites.*

**Grilled Entrecôte Entrecôte au grill** 16,95€

---

**Entrecôte with Gorgonzola sauce**  
*Entrecôte à la sauce de Gorgonzola* 17,95€

---

**Foie Micuit and PX reduction Entrecôte**  
*Entrecôte avec Micuit de Carnard et cin doux (px)* 19,50€

---

**Beef loin shreds with mushrooms sauce**  
*Lanières de boeuf à la sauce de champignons* 12,45€

---

**Sirloin steak with foi sauce and PX**  
*Filet mignon de porc avec sauce au foie gras et vin de Jerez "Pedro Ximénez"* 12,95€

---

# Specials

# Specialités

11,95€

## Beef hamburger *Hamburger de boeuf*

Our classic 100% beef meat, mayonnaise, lettuce, tomatoes, pickles, onion, cheese and bacon, ketchup and mustard.  
Served with homemade fries.

*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.*

12,95€

NEW

## Le Bistró Burger

Burguer ( 100% spanish beef), onion, caramelised onion, goat cheese and crunchy corn from Lima.  
Served with homemade French fries.

*100% hamburger de boeuf du pays, oignons caramélisés, fromage de chèvre, maïs croquant de citron vert et le Chili. Accompagné de frites maison.*

## Warm timbal from the garden

12,95€

## *Timbale tiède du jardin*

Zucchini mille-feuille, tomatoe, aubergine, mushrooms, béchamel sauce, goat cheese, au gratin in de oven with homemade caesar dressing.

*Mille-feuille de courgettes, tomate, aubergine, champignons, béchamel et fromage de chèvre, gratiné au four et assaisonné avec notre sauce César.*

12,95€

## Smoked salmon tartar *Tartare de saumon fumé*

Served on a base of homemade almorejo, smoked salmon, spring onions, capers, tomato and avocado.

*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!*

14,95€

## Codfish timbale *Timbale de morue*

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

*Échine de morue sous pomme frite et une confite d'oignon et ali oli de poivre rouge.*

17,95€

## Steak tartare *Steak tartare*

Finely chopped or minced raw beef, onion, capers, mustard mayonnaise, Tabasco and Perrins sauce.

*Morceau de boeuf coupé avec de l'oignon, les câpres, mayonnaise à la moutarde, la sauce Tabasco et Perrins.*

12,95€

NEW

## Tiradito *Tiradito*

Marinated cod, orange, lime, celery, cilantro, red onions crunchy corn from Lima and Chile.

*Morue marinée, orange, citron vert, céleri, coriandre, oignon rouge, maïs croquant de citron vert et le Chili.*

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.*

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



*Le Bistro*  
*Capicorno Bar et Restaurant*

---

Calle Teresa Gil 7, 47002 – Valladolid  
983 29 06 60 – reservas@lebistrorestaurante.es  
www.lebistrorestaurante.es

