Le Bistro

Capriccino Bar et Restaurant

International Menu

Starters *Entre(é)es*

Caesar salad *Salade césar* — 14,95€

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 sauce césar faite maison.

Smoked salmon & prawns caesar salad *Salade césar au saumon fumé et crevettes* — 16,95€

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 sauce maison César.

Le Bistró salad *Salade Le Bistró* — 14,95€

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* — 14,95€

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.

Burrata salad *Salade burrata* — 16,95€

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.

Quinoa salad *Salade quinoa* — 15,95€

Quinoa, lamb's lettuce, roasted vegetables (aubergine, peppers, zucchini and onions), tuna and basil oil.

Salade de quinoa, mâche et légumes rôtis (aubergine, poivrons, courgette et oignon), thon et huile de basilic.

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*

ACECALE
Asociación Celiaca de Castilla y León

15,95€ **Parmesan pomodoro** ***Pomodoro parmesan***

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.

17,95€ **Beef carpaccio** ***Carpaccio de boeuf***

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.

9,95€ **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!!

17,95€ **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.

16,95€ **Roasted vegetables salad** ***Salade de légumes rôtis***

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.

Sélection de légumes grillés (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.

15,95€ **Potatoes mille-feuille with bacon** ***Mille-feuille papates et bacon***

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

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

14,45€ **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

1,90 € Garlic bread / *Pain d'ail*

2,40 € Garlic bread with cheese
Pain d'ail avec fromage

1,50 € Bread / *Pain*

Pasta *Pâtes*

Carrilleras lasagna *Lasagnes de carrilleras* 16,95€

Layers of pasta filled with slow-cooked beef cheeks, assorted mushrooms, and creamy béchamel. Oven-gratinéed with Gouda cheese.

Couches de pâtes farcies aux joues de bœuf et mélange de champignons, nappées de béchamel. Gratinées au four au duGouda.

Gourmet's beef lasagna *Lasagnes au boeuf* 16,95€

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* 16,95€

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* 17,95€

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.

Bolognes *Bolognaise* 14,95€

Cavatappi or tagliatelle wiht our homemade sauce with minced meet, vegetables and tomato sauce. With grated emmental cheese.

Cavatappi ou tagliatelle avec sauce maison de viande hachée avec des légumes et sauce tomate, avec du gruyère râpé.

Fredo *Fredo* 14,95€

Cavatappi or tagliatelle with chicken, cream and parmesan.

Cavatappi ou tagliatelle avec du poulet, de la crème fraîche et du parmesan.

Tagliatelle alla trapanese *Tagliatelle alla trapanese* 14,95€

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

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

Tagliatelle with King Prawns and Roasted Garlic *Tagliatelles aux gambas et ail rôti* 15,95€

15,95€

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.

16,95€

Noodles thai de luxe *Noodles thaï 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 de noodles.

14,95€

Thai wok *Thaï 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.

17,95€

Prawn thai wok *Thaï 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 Thaï sur un lit de riz basmati avec du sésame.

15,95€

Beef Stroganoff *Bœuf Stroganoff*

Tender beef strips marinated in a creamy mushroom sauce, served on a bed of basmati rice.

Émincé de bœuf mariné, sauce à la crème et aux champignons, servi sur un lit de riz basmati.

17,95€

Thai green curry *Curry vert thaïlandais*

Rice noodles with sautéed vegetables (mangetout peas, carrot, zuccini and red chili), lime, coriander, coconut milk and green curry.

Nouilles de riz avec des légumes sautées (pois mange-tout, carotte, courgette et piment rouge), citron vert, coriandre, lait de coco et curry vert.

17,95€

Curry noodles *Curry noodles*

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

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

Children's menu *Menu d'enfant*

11,95€

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

½ ration de pâte avec Sauce à la bolognese où Fredo où Sauce tomate où des de poulets et frites, refreschiment et une boule glacé ou cheesecake.

Fondues
(min. 2 people / *min. 2 personnes*)

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

Classic *Classique* — 23,95€

Gruyere and emmental cheese.
Formage gruyere et emmental.

Italian *Italienne* — 25,95€

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

Rural *Rustique* — 25,95€

With gorgonzola and gruyere cheese.
Fromage gorgonzola et gruyere.

Country *Campêtre* — 25,95€

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

Supreme *Suprème* — 26,95€

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

Meats
(or) Viandes

Served with french fries.
Accompagnée de frites.

Grilled Entrecôte *Entrecôte au grill* — 20,95€

Entrecôte with Gorgonzola sauce
Entrecôte à la sauce de Gorgonzola — 22,95€

Foie Micuit and PX reduction Entrecôte
Entrecôte avec Micuit de Carnard et cin doux (px) — 24,95€

Grilled "Pluma" Pork Loin *Pluma de porc grillée* — 18,95€

Served with lamb's lettuce and chimichurri sauce
Accompagnée de mâche et sauce chimichurri.

"Carrilleras" in PX Reduction
"Carrilleras la réduction de PX — 19,95€

Traditional-style braised pork cheeks on a bed of creamy mashed potatoes and Pedro Ximénez reduction.
Joues de porc braisées à la mode traditionnelle sur un crémeux de pommes de terre et réduction de Pedro Ximénez.

Specials Specialitées

15,95€ — **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: avec de la viande de boeuf, mayonnaise, laitue, tomate, cornichons, oignon, fromage, bacon, Ketchup et moutarde. Accompagné de frites.

15,95€ — **Le Bistró hamburger** *Hamburger Le Bistró*

100% beef meat beef, caramelised onion, goat cheese and crunchy corn with lime and chili. 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.

15,95€ — **Camden hamburger** *Hamburger Camden*

100% beef meat beef, Cheddar cheese and bacon jam. Served with homemade French fries.

100% hamburger de boeuf du pays, Cheddar et son confit de bacon Accompagné de frites maison.

15,95€ — **Short Rib Brioche** *Brioche à la Côte de Bœuf*

Lightly toasted brioche bun filled with BBQ pulled short rib and pickled red onions. Served with potato chips and smoked paprika mayo.

10Pain brioché légèrement toasté, garni d'effiloché de côte de bœuf à la sauce barbecue et d'oignons marinés. Accompagné de chips de pommes de terre et sa mayonnaise au pimentón.

20,95€ — **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.

18,95€ — **Salmon Ceviche** *Ceviche de Saumon*

Salmon marinated in orange, lime, and ponzu sauce, served with avocado, sweet potato, red onion, and fresh cilantro.

Saumon mariné à l'orange, à la lime et à la sauce ponzu, accompagné d'avocat, de patate douce, d'oignons rouges et de coriandre.

17,95€ — **Salmon Poke Bowl** *Bowl au Saumon Frais*

A base of quinoa or basmati rice topped with fresh marinated salmon, avocado, mango, scallions, and sesame seeds.

Sur une base de quinoa ou de riz basmati, saumon frais mariné, avocat, mangue, cébette et graines de sésame.

19,95€ — **Teriyaki salmon** *Saumon teriyaki*

Salmon with teriyaki sauce and sauteed vegetables (onion, red and green peppers, zuchinni, carrot and mushrooms), served with basmati rice with sesame.

Saumon à la sauce teriyaki avec des légumes sautées (oignon, poivrons rouges et verts, courgette, carotte et champignons) sur un lit de riz basmati avec du sésame.

18,95€ — **Cod with Roasted Garlic Mousseline** *Cabillaud à la Mousseline d'Ail Rôti*

Cod loin topped with a roasted garlic mousseline, served over slow-cooked confit potatoes and onions.

Dos de cabillaud et sa mousseline d'ail rôti sur un lit de pommes de terre et d'oignons confits.

15,95€ — **Prawn risotto** *Risotto de crevettes*

15,95€ — **Mushroom risotto** *Risotto aux Champignons*

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.

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:

VISA · mastercard · Ticket Restaurant by Edenred · Up Cheque Gourmet · pluxee a sodexo company

Le Bistro
Capriccino Bar et Restaurant

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