



El Bosque

Para compartir

*Jamón ibérico con pan de cristal y tomate rallado **29,00 €**

Pulpo a la plancha con puré de tubérculos ajetes
tiernos y ajada **25,50 €**

Texturas de trucha de río salvaje **23,50 €**
(pate de trucha, tartar de trucha ,trucha marinada)

*Carabineros xl cocidos o plancha **12,00 € /ud**

Ensalada de burata con tartar de remolacha y
pistacho **19,50 €**



Entrantes

Ensalada de espinacas y lombarda con
verduras escabechadas y langostinos **19,50 €**

Tataki de salmón, con cogollo a la plancha
mahonesa de jalapeños y perlas de albahaca **21,50 €**

Ragú de setas de temporada huevo
crujiente con salsa de oporto **17,50 €**

*Foie poêlé con brioche caliente, manzana
y trufa **21,00 €**



Especial caviar

Caviar de Vall de Arán

97,00 €

Pescado

Lenguado entero con salsa meunier y verduras
al vapor

30,00 €

Merluza con crujiente de alga Codium y espuma
de arzua

26,50 €

Taco de rape sobre un carpaccio de calabacín y
crema de maíz

29,00 €

*Pescado del día al horno con mantequilla de
hierbas (min 2 personas)

**30,00 €/
por persona**

Lubina a la sal acompañado de puré de patatas
y ensalada de espinacas e hinojo (min 2
personas)

**30,00 €/
por persona**



Carnes

Solomillo de ternera con 20 de días maduración
con brocolino, escalonia asada y salsa Eth blue **30,00 €**

Costilla ibérica deshuesada a baja temperatura
con guiso de trigo tierno y tirabeques **24,50 €**

Chuletón del Valle 600 grs A LA BRASA **35,00 €**

*Chuletón del valle 1 kg A LA BRASA **60,00 €**
Los chuletones se sirven acompañados de
pimientos del padrón y patatas

Espaldita de cabrito al horno con patatas a lo
pobre y setas de temporada **29,00 €**

Todos los pescados y carnes se sirven
acompañados de verduras y ensalada



Postre

La piña Mousse de vainilla con sorbete de yogurt y lima	8,00 €
Chocolate, Mousse de chocolate relleno de praliné y cacahuete, brownie y sorbete de cacao.	8,00 €
Parfait de miel Merengue tostado, bizcocho de amapola y cacao	8,00 €
Helados variados Helados artesanales	8,00 €
Fruta Bol de fruta de temporada	8,00 €

*Este plato no está incluido en la media pensión





A partager ou non

*Jambon ibérique avec pain de cristal et
tomates râpées **29,00 €**

Poulpe au grill et purée de tubercules, poireaux
nouveaux **25,50 €**

Textures de truite de rivière sauvage
(pâté de truite, tartare de truite, truite
marinée) **23,50 €**

*Carabineros xl cuite ou grill. **12,00 € /
l'unité**

Salade Burata avec tartare de betteraves et
pistaches **19,50 €**



Entrées

Salade lombarde (aux épinards avec légumes marinés et crevettes) **19,50 €**

Tataki de saumon avec bourgeon grillé et perles de basilic, mayonnaise jalapeño **21,50 €**

Ragoût de champignons de saison avec sauce au porto et oeuf croustillant **17,50 €**

*Foie poêlé de canard, brioche chaude, pomme et truffe. **21,00 €**



Caviar spécial

Caviar de Vall de Arán

97,00 €

Poissons

Sole entière avec sauce meunière et légumes
cuits à la vapeur

30,00 €

Merlu avec algues croustillantes de Codium et
mousse d'Arzua

26,50 €

Taco de lotte sur un carpaccio de crème de
maïs et courgettes

29,00 €

*Poisson du jour au beurre aux herbes (min 2
personnes)

**30,00 €/
par personne**

Bar au sel, purée de pommes de terre et salade
d'épinards et de fenouil (min 2 personnes)

**30,00 €/
par personne**



Les viandes

Filet de boeuf affiné pendant 20 jours avec du
brocoli, escalonia rôtie et sauce bleu Eth **30,00 €**

Côtes de porc Ibériques désossées à basse
température avec ragoût de blé tendre et
tirabeques **24,50 €**

Côte de boeuf de la vallée 600 grs à la braise **35,00 €**

*Côte de boeuf 1 kg à la braise **60,00 €**
Côtes de boeuf accompagnées de poivrons et de
pommes de terre

Le chevreau cuit au four avec des pommes de
terre rustiques champignons de saison **29,00 €**

Tous les poissons et viandes sont accompagnés de
légumes et de salade



Desserts

L'ananas mousse de vanille au yogourt et sorbet de lima	8,00 €
Le chocolat, Mousse au chocolat fourrée au praliné et à la cacahuète, au brownie et au sorbet de cacao.	8,00 €
Le Parfait au miel Meringue toastée, gâteau éponge, coquelicot et cacao	8,00 €
De Glaces Crèmes glacées artisanales	8,00 €
Des fruits Salade de fruits de saison	8,00 €

*Ce plat ne rentre pas dans la demi -pension





To share

*Iberian ham with crispy bread and grated tomato **29,00 €**

Grilled octopus with tuber purée, garlic sprouts and garlic sauce **25,50 €**

Wild river trout in different textures **23,50 €**
(trout pâté, trout tartare, marinated salmon)

*Boiled or grilled XL scarlet shrimp **12,00 € /
per unit**

Salad of burrata cheese with beetroot and pistachio tartare **19,50 €**



Starters

Salad of spinach and Lombardy cabbage
with pickled vegetables and prawns **19,50 €**

Salmon tataki, with grilled buds, jalapeño
mayonnaise and basil pearls **21,50 €**

Seasonal mushroom ragout with crispy egg
and port wine sauce **17,50 €**

*Grilled foie gras with hot brioche, apple
and truffle **21,00 €**



Special caviar

Val d'Aran caviar

97,00 €

Fish

Whole sole with meunière sauce and steamed
vegetables

30,00 €

Hake with crispy codium seaweed and arzua
cheese foam

26,50 €

Block of monkfish on a courgette and cream of
corn carpaccio

29,00 €

*Baked fish of the day with herb butter
(minimum 2 people)

**30,00 €/
per person**

Salt baked sea bass served with potato purée
and salad of spinach and fennel (minimum 2
people)

**30,00 €/
per person**



Meats

Beef sirloin matured for 20 days with broccolini,
roast shallots and Eth blu cheese sauce **30,00 €**

Deboned Iberian pork ribs cooked at a low
temperature with stew of tender wheat and sugar
snap peas **24,50 €**

Grilled 600g valley steak **35,00 €**

*Grilled 1kg valley steam **60,00 €**
Steaks are served with padrón peppers and
potatoes

Roast shoulder of baby goat with fried potatoes
and seasonal mushrooms **29,00 €**

All fish dishes and meats are served with
vegetables and salad



Desserts

Pineapple Vanilla mousse with yoghurt and lime sorbet	8,00 €
Chocolate Chocolate mousse filled with praline and peanut, brownie and cocoa sorbet.	8,00 €
Honey parfait Toasted meringue, poppy seed and cocoa cake	8,00 €
Ice cream selection Artisan ice creams	8,00 €
Fruit Bowl of seasonal fruit	8,00 €

*This dish is not available for half board





Hoteles SantoS
VAL DE NEU
★★★★GL

Restaurante El Bosque

Hotel Val de Neu*****GL

Cota 1.500 Calle Perimetrau s/n | 25598 Baqueira | Lérida

Tel (+34) 973 635 000 | hotelvaldeneu@h-santos.es | www.hotelvaldeneu.com