

Bistró



VAL DE NEU

★★★★★GL

Hoteles Santos

HOTEL VAL DE NEU*****GL HOTELES SANTOS

Perimetrau s/n 25598 Baqueira | (+34) 973 635 000

restauración.valdeneu@hsantos.es | www.hotelbaqueiravaldeneu.com



Para compartir

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate rallado

40,00 €

(suplemento ½ pensión 10 €)



Rabas de calamar con toque de lima fresca

26,00 €



Opción: mayonesa spicy

+ 2,00 €



Croquetas de jamón ibérico caseras (6 uds)

23.50 €



Morcilla de Burgos a la plancha con pan de cristal y alioli

de ajo asado

19,00 €



 Edamame con soja

18,00 €



 Guacamole casero al estilo tradicional con jalapeños pico de gallo y cilantro acompañado con nachos de maíz

19,50 €



Tataki de atún rojo marinado con guacamole de algas y mahonesa

de piparras

32.00 €

(suplemento ½ pensión 7 €)



Ceviche de lubina con agua de chile cremoso de langostinos y maíz

24,00€



 Opciones vegetarianas
IVA incluido



Ensaladas

Ensalada César con pollo y bacon crispy, salsa césar tradicional con anchoas, parmesano en lascas, tomate cherry y croutons

22,50 €



Ensalada de burrata con variedad de tomates ecológicos, rúcula pesto y anchoas del cantábrico con avellana

24,50 €



🌱 Poke bowl de quinoa con aguacate, ensalada de alga wakame, mango, tomate cherry, cebolla crunch, edamames frescos y nuestras salsas especiales de soja y kimchi

22,50 €



(suplemento gambas a la plancha 9 €)

Poke bowl de arroz de sushi con atún rojo marinado, ensalada de alga wakame, mango, tomate cherry, cebolla crunch, edamames frescos, pepino encurtido y nuestras salsas especiales de soja y kimchi

26,50 €





Con la mano

Club sándwich de lechuga, tomate, mayonesa, pavo, pollo asado, bacon, queso cheddar y huevo frito

24,50 €



Hamburguesa de ternera 100% Angus, queso cheddar, lechuga crujiente y salsa Val de Neu en pan brioche

28,50 €



Nuestro sándwich vegetal de heura con kimchi, pimiento frito, cebolla caramelizada y rulo de cabra en pan brioche

26,50 €



Brioche de bogavante con salsa picante tailandesa y caviar de yuzu

29,50€



(suplemento ½ pensión 7 €)

Tacos de solomillo marinado y cocinado estilo roastbeef con salsa de chipotle ahumado, hojas de cilantro frescas y cebolla morada encurtida en lima

24,00 € (3 unidades)



Tacos de langostinos, tajín guacamole picante y cilantro

24,00 € (3 unidades)



Del valle, sopas y cremas

Olla aranesa al estilo tradicional del valle de Arán

26,50 €



 Crema de calabaza

18,50 €



 Crema vichyssoise con puerro, patata y crema de leche

18,50 €



Sopa de ave con fideos

16,50 €



 Opciones vegetarianas
IVA incluido



Carnes y pescados

½ pollo de corral marinado y asado estilo cajún con patatas fritas caseras y
pimientos del padrón

28,50 €

Entrecot de Nebraska Black “Angus” de 400 gr.

70,00 €

(suplemento ½ pensión 30,00 €)

Solomillo de ternera acompañado de patatas y pimientos de padrón o ensalada mixta

36,00 €

(suplemento ½ pensión 7 €)



Chuletón de vaca pirenaica con maduración de 40 días acompañado de patatas y pimientos de padrón.

90.00 € / 1kg

(suplemento ½ pensión 20€ por persona (min 2 pax))

Lomo de salmón a la brasa con vinagreta de piñones tostados,
pimientos asados, rúcula y tomate cherry

29,50 €



Lenguado a la parrilla acompañado de verduritas a la plancha y salsa
bilbaína

40,00 €

(suplemento ½ pensión 20€ por persona)





Huevos ecológicos

(Incluyen servicio de pan cristal)

Huevo de oca frito con jamón ibérico y patatas fritas

29,50 €

(suplemento ½ pensión 10€)



🌱 Tortilla de patata abierta con portobello, espárragos trigueros
y queso azul del valle

24,50 €



Tortilla de patata trufada gratinada con bacon y queso

27,50 €





Pastas y pizzas

Penne rigate a la boloñesa con parmesano de 24 meses de curación en lascas

22,00 €



Parpadelle carbonara estilo Val de Neu con portobello, panceta fresca curada, nata y queso parmesano

26,00 €



🌿 Arroz basmati frito estilo asiático con verduritas de temporada, huevo campero y cebolla frita

26,00 €



(Opciones: Pollo: 6€ / Langostino: 9€)

🌿 Pizza margarita, tomate, mozzarella y orégano

22,00 €



Pizza prosciutto, tomate, mozzarella, jamón york y orégano

22,50 €



🌿 Pizza burrata, tomate, mozzarella, rúcula, tomate seco y AOVE

23,50 €



🌿 Pizza 4 quesos, tomate, mozzarella, parmesano,
y quesos: Eth Blu y Eth Gran, con oregano

24,50 €



Pizza pepperoni con spianata picante, mozzarella y orégano

23,50 €



🌿 Opciones vegetarianas
IVA incluido



Postres



Brownie de oreo con helado de vainilla

12,00 €



Fresas con nata

12,00 €



Cheesecake Val de Neu al horno con salsa cítrica de frutas silvestres

12,00 €



Fruta de temporada

10,00 €



Sorbete de Yuzu al cava

15,00 €



*Servicio de pan 3,00 € por persona
Servicio de pan sin gluten 3,00 € por unidad Servicio de
pan de cristal con tomate fresco rallado 5,00 €*



Opciones vegetarianas
IVA incluido



Pour partager

Jambon ibérique avec pain cristal et tomate râpée

40,00 €

(supplément ½ pension 10 €)



Lanières de calamar avec une touche de citron vert frais

26,00€



Option d'accompagnement mayonnaise épicée

+ 2,00 €



Croquettes de jambon ibérique maison ((6 unités)

23,50€



Boudin noir grillé de Burgos avec pain cristal et ailoli à l'ail rôti

19.00€



Edamame à la sauce de soja

18,00 €



 Guacamole maison style traditionnel avec jalapeños, pico de gallo et coriandre accompagné de nachos au maïs

19.50€



Tataki de thon rouge mariné avec guacamole aux algues et mayonnaise aux piments piparras

32,00 €



(supplément ½ pension 7 €)

Ceviche de bar avec Aguachile crémeuse, crevettes et maïs

24.00 €



 Options végétariennes;
TVA incluse



Salades

Salade César au poulet et bacon croustillant, sauce césar traditionnel
avec anchois, copeaux de parmesan, tomate cerise et croutons

22,50 €



Salade de burrata avec tomates variées bio, roquette, pesto et anchois
Cantabriques avec noisette

24,50€



 Poke de quinoa à l'avocat, salade d'algues wakame, mangue, tomate cerise. oignon
croustillant, edamame frais et nos sauces spéciaux soja et kimchi

22,50 €



Option; Supplément crevettes grillées

+ 9,00 €



Poke bowl de riz de sushi au thon rouge mariné, salade d'algues wakame,
mangue, tomate cerise, oignon croustillant, edamame frais, concombre mariné et
nos sauces speciaux soja et kimchi

26,50€



 Options végétariennes;

TVA incluse

Avec les mains

Club sandwich avec laitue, tomate, mayonnaise, dinde, poulet rôti, bacon cheddar et oeuf frit

24,50 €



Burger de veau 100% Agnus, fromage cheddar, laitue croustillant et sauce Val de Neu sur pain brioché

28,50 €



Notre sandwich végétal au Heura avec kimchi, poivron frit, oignon caramélisé et fromage de chèvre sur pain brioché

26,50 €



Brioche de homard, suce piquante thaïlandaise et caviar de yuzu

29,50 €

(supplément ½ pension 7 €)



Tacos de filet mariné et cuit façon rosbif avec sauce au chipotle fumé, feuilles de coriandre fraîche et oignon rouge mariné au citron vert

24,00 € (3 unités)



Tacos aux crevettes, tajine-guacamole épicé et coriandre

24,00 € (3 unités)



De la Vallée, soupes et crèmes

Pot- au-feu aranais préparé dans le style traditionnel du Val d'Aran

26,50€



 Crème de potiron

18,50€



 Crème vivhysoise aux poireaux, pommes de terre et crème de lait

18,50 €



Soupe de volaille aux vermicelles

16,50 €



 Options végétariennes;

TVA incluse



Poisson et viande

½ Poulet fermier mariné et rôti façon cajun, avec frites et poivrons de Padrón

28,50€

Entrecôte de “BLACK Angus” du Nebraska de 400gr

70,00 €

(supplément ½ pension 30,00 €)

Filet de veau grillé accompagné de pommes de terre et poivrons du Padrón ou
avec salade mixte

36,00 €

(supplément ½ pension 7 €)



Côte de bœuf des Pyrénées maturée 40 jours accompagné de pommes de terre et de poivrons de Padrón

90.00 € / 1kg

(supplément ½ pension 20,00 € pour personne (min 2 pax))

Dos de saumon cuit à la braise avec vinaigrette aux pignons de pin grillés, poivrons rôtis, roquette et tomate cerise

29,50€



Sole entière grillée accompagné de légumes à la plancha et sauce Bilbaína

40.00€

(supplément ½ pension 20,00 € pour personne)



 Options végétariennes;

TVA incluse



Oeufs écologiques

Service de pain cristal compris

Oeuf d'oie frit avec jambon ibérique et frites

29,50 €

(supplément ½ pension 10,00 €)



Omelette de pommes de terre ouverte avec portobellos, asperges sauvages et fromage
bleu de la Val d'Aran

24,50€



Omelette de pommes de terre truffée gratinée au bacon et fromage

27,50€





Pâtes et pizzas

Penne rigate à la bolognaise avec coupeaux de parmesan 24 mois d'affinage

22,00€



Parpadelle carbonara façon Val de Neu avec portobellos, lard frais affiné, crème et parmesan

26,00€



🌾 Riz basmati frit à l'asiatique avec petits légumes de saison; Oeuf fermier et oignon frite

26,00€

(En option: Supplément de Poulet: +6€ / ou crevettes + 9€)



🌾 Pizza Margherita, tomate, mozzarella et origan

22,00€



Pizza prosciutto, tomate, mozzarella, jambon et origan

22,50 €



🌾 Pizza burrata, tomate, mozzarella, roquette, tomates séchées, burrata et huile AOVE

23,50€



Pizza 4 fromages, tomate, mozzarella, parmesan, fromage Eth blu et Eth Gran et origan

24,50€



Pizza pepperoni avec spianata épicée, mozzarella et origan

23,50€



🌾 Options végétariennes;

TVA incluse



Desserts

🌿 Brownie Oreo avec glace à la vanille

12,00€



🌿 Fraises à la chantilly

12,00€



🌿 Cheesecake Val de Neu, cuit au four, avec sauce aux agrumées et fruits de bois

12,00€



🌿 Fruits de saison

10,00 €

🌿 Sorbet de yuzu au cava

15,00€



*Service pain 3,00€ par personne
Service pain sans gluten 3,00 € l'unité
Service à pain cristal et tomate fraîche râpée 5,00 €*

🌿 Options végétariennes

TVA incluse



To share

Iberian ham with tomatoe crystal bread

40,00 €

(½ board supplement 10 €)



Squid strips with a touch of fresh lime

26,00€



Optional: spicy mayonnaise + **2,00 €**



Homemade Iberian ham croquettes (6 pcs.)

23,50€



Grilled black pudding from Burgos with crystal bread and roasted garlic mayonnaise

19.00€



 Edamame with soy sauce

18,00€



 Traditional style homemade guacamole with tomato, onion, Pico de Gallo jalapeño and coriander vinaigrette served with corn nachos

19,50€



Marinated red tuna tataki with seaweed guacamole and “piparra” pepper mayonnaise

32,00 €

(½ board supplement 10 €)



Sea bas ceviche served with creamy Aguachile with prawns and corn

24.00 €



 Vegetarian options
TAX included



Salads

Caesar salad with crispy chicken and bacon, Caesar sauce with anchovies, parmesan flakes, cherry tomatoes and croutons

22,50€



Burrata salad with assorted organic tomatoes, rocket, pesto, anchovies from Cantabria and hazelnuts

24,50 €



 Quinoa poké bowl with avocado, wakame seaweed salad, mango, cherry tomato, crispy onion, fresh edamame and our special soy and kimchi sauces

22,50€



Option: Add, grilled prawns + **9.00€**



Sushi rice Poké bowl with marinated red tuna fish, wakame seaweed salad, mango, cherry tomato, crispy onion, fresh edamame, pickled cucumber and our special soy and kimchi sauces

26,50€



 Vegetarian options.

VAT included

With your hands

Club sandwich with lettuce, tomato, mayonnaise, turkey, roast chicken, bacon with cheddar and fried egg

24,50 €



100% Angus beef burger with cheddar Cheese, crispy lettuce and Val de Neu sauce in a brioche bun

28,50 €



Our 'Heura vegetable sandwich with kimchi, fried pepper, caramelised onion and goat cheese in brioche bread

26,50 €



Lobster brioche with spicy thai sauce and yuzu caviar

29,50 €



(supplément ½ pension 7,00 €)

Roast beef style marinated sirloin steak tacos with smoked chipotle sauce, fresh coriander leaves and lime
pickled red onion

24,00 € (3pcs)



Prawn taco, tajin-spicy guacamole and coriander

24,00 € (3pcs)



From the Valley, soups and creams

“Olha Aranesa” Aranese Pot, in the traditional style of the Aran Valley

26,50€



 Pumpkin cream

18,50 €



 Vichyssoise with leek, potato and cream

18,50 €



Poultry soup with noodles

16,50 €



 Vegetarian options.

VAT included



Fish and meat

½ Cajun style marinated and roast fr-range chicken with chips and padrón peppers

28,50 €

Grilled 400gr Nebraska Angus steak

70,00 €

(½ board supplement €30.00)

Grilled beef sirloin steak served with potatoes and peppers or with mixed salad

36,00 €

(½ board supplement €7.00)



40-day aged Pyrenean beef T-bone steak with potatoes and padron peppers

90.00 € / 1kg

(½ board supplement €20.00 per person) (min 2 pers)

Grilled salmon fillet with toasted pine nut vinaigrette, roast peppers, rocket
and cherry tomato

29,50 €



Grilled sole with grilled vegetables and Bibao sauce

40.00€

(½ board supplement €20.00 per person)



 Vegetarian options.

VAT included



Organic eggs

Served with Crystal bread

Fried goose egg with Iberian ham and chips

29,50 €

(½ board supplement €10.00)



 Potato omelette with button mushrooms, wild asparagus and
blue chesse from the valley

24,50 €



Truffled potato omelette au gratin with bacon and cheese

27,50 €



 Vegetarian options.

VAT included



Pasta and Pizzas

Penne rigate Bolognese with 24-month-old Parmesan cheese slices

22,00€



Parpadelle carbonara Val de Neu Style with button mushrooms, fresh cured bacon, cream and parmesan cheese

26.00€



🍴 Asian style fried Basmati rice with seasonal vegetables, free range eggs and fied onion

26,00 €

Option Add; grilled chicken + €6 and/or grilled prawns +€9



Margherita pizza with tomato, mozzarella, ham and oregano

22,00 €



Prosciutto pizza with tomato, mozzarella, ham and oregano

22,50 €



🍴 Burrata pizza with tomato, mozzarella, rocket, sundried tomato, burrata and olive oil

23,50 €



🍴 4 Cheese pizza with tomato, mozzarella, parmesan, eth blu, eth gran and oregano

24,50 €



Pepperoni pizza with spicy spinata, mozzarella and oregano

23,50€



🍴 Vegetarian options.

VAT included



Desserts

🌿 Oreo brownie with vanilla ice cream

12,00 €



🌿 Strawberries with cream

12,00 €



🌿 Baked Val de Neu cheesecake with wild fruit citrus sauce

12,00 €



🌿 Seasonal fruit

10,00 €

🌿 Yuzu sorbet with cava

15,00 €

Bread service 3.00 € per person Gluten free

Bread service 3,00 € per unit

Cristal Bread service with mash tomatoes 5,00 €

🌿 Vegetarian options.

VAT included

Listado de alérgenos / Liste des allergènes / Allergen list

-  Apio / *Céleri* / *Celery*
-  Mariscos / *Fruits de mer* / *Shell fish*
-  Frutos secos / *Fruits secs* / *Nuts*
-  Gluten
-  Huevo / *Oeufs* / *Eggs*
-  Lácteos / *Lait* / *Milk*
-  Moluscos / *Mollusques* / *Mollusk*
-  Mostaza / *Moutarde* / *Mustard*
-  Pescado / *Poissons* / *Fish*
-  Sulfitos / *Sulfites* / *Sulfites*
-  Soja / *Soja* / *Soy*
-  Vegetariano / *Végétalien* / *Vegetarian*
-  Cerdo / *Pork*