



BISTRÓ

VAL DE NEU

★★★★★GL

Hoteles SantoS

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

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

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



Para compartir

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate rallado (ROOM SERVICE)

50,50 € 🌙

(suplemento ½ pensión 10 €)



Rabas de calamar con toque de lima fresca

31,50 €



Opcional: mayonesa *spicy*

+ **2,00 €**



Croquetas de jamón ibérico caseras (6 ud.)

29,50 €



Morcilla de Burgos a la plancha con pan cristal y ali oli de
ajo asado, miel y tomillo

27,00 €



Edamame con soja

22,50 €



Nachos gratinados con pollo mexicano y pico de gallo

31,00 €



Tataki de atún rojo con puré de boniato a la naranja y
emulsión de miso con miel

40,00 €

(suplemento ½ pensión 10 €)



Ceviche de lubina y pulpo con aguacate y agua chile
cremoso de maracuyá y maíz

38,50 €





Ensaladas

Ensalada César con cogollos, pollo, bacon crispy, salsa César, anchoas del Cantábrico, parmesano en lascas, tomate cherry y croutons

31,00 €



🌱 Ensalada de burrata artesana con variedad de tomates ecológicos, rúcula, pesto y avellana

29,50 €



🌱 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 (ROOM SERVICE)

26,00 € 🌙

Opcional: gambas plancha

+ 9,00 €



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

31,00 €

🌱 Opciones vegetarianas. Los precios son con un 10% IVA incluido



Con la mano

Club sándwich de lechuga, tomate, mayonesa, pavo, pollo asado, bacon con cheddar y huevo frito (ROOM SERVICE)

29,00 € 🌙



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

33,00 € 🌙



Hamburguesa vegetal con queso de cabra, cebolla caramelizada y mayo *spicy*

31,50 €



Kebab de pollo asado, pico de gallo con salsa picante y yogurt

31,00 €



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

28,00 € (3 uds.)



Taco de langostino al tajín: lechuga, cebolla crujiente y pepino encurtido con kimchee

28,00 € (3 uds.)





Sopas y cremas

Olla aranesa al estilo tradicional del Valle de Arán

31,50 €



🌿 Crema de calabaza

21,50 €



Crema de yuka, zanahoria y boniato

22,50 €



Sopa de ave con fideos

19,50 €



🌿 Opciones vegetarianas. Los precios son con un 10% IVA incluido



Pescados y carnes

Lomo de salmón a la brasa con risotto marino de
txangurro y langostinos tigre

40,50 €



Lenguado beurre blanc acompañado de verduritas
a la plancha

58,50 €

(suplemento ½ pensión 20,00 €)



Contramuslo de pollo de corral marinado y asado estilo Val de Neu
con patatas fritas y pimientos del padrón

33,50 €

Entrecot de Nebraska “Black Angus” de 400 gr.

86,00 €

(suplemento ½ pensión 30,00 €)

Chuletón Black Angus con maduración de 80 días acompañado de
patatas y pimientos de padrón

140,00 € / kg

(suplemento ½ pensión 50 € mín. 2 pax.)

Solomillo de ternera a la parrilla con patatas y pimientos
o ensalada mixta

45,00 €

(suplemento ½ pensión 10,00 €)





Huevos ecológicos

Huevo de oca frito con jamón ibérico y patatas fritas

34,00 €

(suplemento ½ pensión 10,00 €)



Nuestra tortilla de patata cremosa con cebolla

31,50 €



Tortilla de patata trufada gratinada con bacon y queso

33,50 €



Incluyen servicio pan de cristal



Opciones vegetarianas. Los precios son con un 10% IVA incluido



Pastas y pizzas

Penne rigate a la boloñesa con parmesano

28,50 €



Espagueti con pesto y langostinos

34,50 €



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

31,00 €



Opcional: pollo a la plancha + 7,00 € y/o langostinos a la plancha + 10,00 €

🌿 Pizza margarita, tomate, mozzarella y orégano (ROOM SERVICE)

28,50 € 🌙



Pizza prosciutto, tomate, mozzarella, jamón york y orégano

30,00 €



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

31,50 €



🌿 Pizza 4 quesos, tomate, mozzarella, parmesano, eth blu, eth gran y orégano

30,50 €



Pizza pepperoni con spianata picante, mozzarella y orégano

31,00 €



Ingrediente extra 3,00 €: champiñón, atún, cebolla, salsa bbq, mozzarella, prosciutto
Ingrediente especial extra 6,00 €: burrata, anchoas del Cantábrico

🌿 Opciones vegetarianas. Los precios son con un 10% IVA incluido



Postres

🌿 Tarta de la abuela con galleta lotus

14,50 € 🌙



🌿 Coulant de queso con pistacho

14,50 €



🌿 Yogurt del valle con confitura casera de mango

11,00 € 🌙



🌿 Bowl de açai con granola casera, plátano, frutos rojos, coco rayado y mango

19,00 €

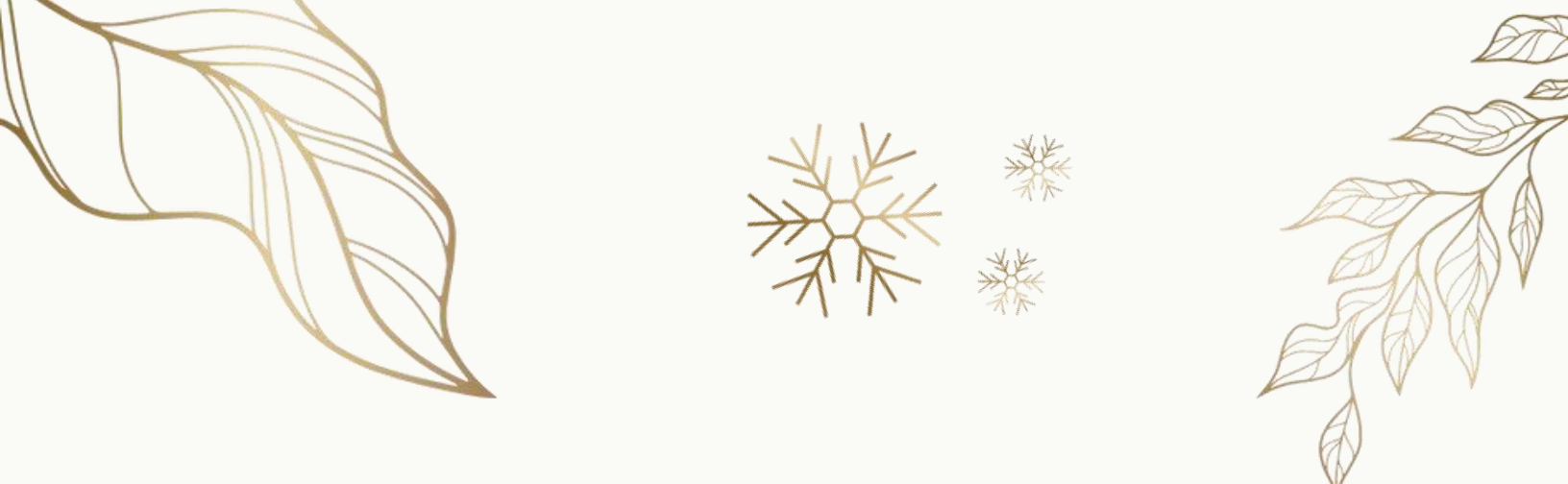


Opciones vegetarianas. Los precios son con un 10% IVA incluido
Todos están disponibles en ROOM SERVICE

Servicio de pan 3,50 € por persona
Servicio de pan sin gluten 4.00 € por unidad
Servicio de pan de cristal con tomate fresco rallado 7,00 €

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 / *Porc* / *Pig*



BISTRÓ

VAL DE NEU

★★★★★GL

Hoteles SantoS



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

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

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



Pour partager

Iberian acorn-fed ham served with crystal bread and grated tomatoes (ROOM SERVICE)

50,50 € 🌙

(supplément ½ pension 10,00 €)

Beignets de calamars avec une touche de citron vert frais

31,50 €

op. mai épicé + 2,00 €



Croquettes maison au jambon ibérique (6 pièces)

29,50 €



Morcillo de Burgos grillé avec pain cristal et aïoli à l'ail rôti, miel et thym

27,00 €



🌱 Edamame au soja

22,50 €



Nachos gratinés au poulet mexicain et pico de gallo

31,00 €



Tataki de thon rouge avec purée de patate douce à l'orange et émulsion de miso au miel

40,00 € (supplément ½ pension 10,00 €)



Ceviche de bar et poulpe avec avocat et eau de piment crémeuse à la passion et au maïs

38,50 €



Options végétariennes. Les prix sont 10% TVA inclus



Salades

Salade César avec cogollos, poulet et bacon croustillant, sauce César, anchois de la mer cynthie, copeaux de parmesan, tomates cerises et croûtons

31,00 €



Salade de burrata artisanale avec assortiment de tomates bio, roquette, pesto et avellana

29,50 €



Poké Bowl au quinoa avec avocat, salade d'algues wakame, mangue, tomates cerises, oignons croquants, edamames frais et nos sauces spéciales au soja et au kimchi

26,00 € 🌙

Ajouter des crevettes grillées +9€



Poké Bowl de riz à sushi avec thon rouge mareiné, salade d'algues wakame, mangue, tomates cerises, oignons croquants, edamames frais, concombres marinés et nos sauces spéciales au soja et au kimchi.

31,00 €



Options végétariennes. Les prix sont 10% TVA inclus



Avec la main

Club sandwich avec laitue, tomate, mayonnaise, dinde, poulet rôti, bacon, cheddar et œuf au plat (ROOM SERVICE)

29,00 € 🌙



Hamburger 100 % bœuf Angus, cheddar, laitue croquante et sauce Val de Neu dans un pain brioché (ROOM SERVICE)

33,00 € 🌙



Burger végétarien au fromage de chèvre, oignons caramélisés et mayonnaise épicée

31,50 €



Kebab de poulet rôti, pico de gallo avec sauce piquante et yaourt

31,00 €



Tacos au filet mariné et cuit à la manière d'un rosbif, avec sauce au chipotle fumé, feuilles de coriandre fraîche et oignons rouges marinés au citron vert

28,00 € / 3 unités



Taco de crevettes à la tajine - laitue et oignons croustillants - concombre mariné au kimchi

28,00 € / 3 unités





Soupes et crèmes

Marmite aranaise traditionnelle de la vallée d'Aran

31,50 €



☿ Crème de potiron

21,50 €

Crème de manioc, carotte et patate douce

22,50 €



Soupe de volaille aux nouilles

19,50 €



☿ Options végétariennes Les prix sont 10% TVA inclus



Poisson et viande

Filet de saumon grillé accompagné d'un risotto marin au crabe et aux crevettes tigrées

40,50 €



Sole au beurre blanc accompagnée de petits légumes grillés

58,50 €

(supplément ½ pension 20,00 €)



Cuisse de poulet fermier marinée et rôtie à la manière de Val de Neu accompagnée de pommes de terre frites et de piments verts

33,50 €

Entrecôte Nebraska Black Angus de 400 g

86,00 €

(Supplément demi-pension 30,00 €)

Côte de bœuf Black Angus maturée pendant 80 jours, accompagnée de pommes de terre et de piments de Padrón

140,00 € / kg

(Supplément demi-pension 50 € minimum 2 personnes)

Filet de bœuf grillé accompagné de pommes de terre et poivrons ou salade mixte

45,00 €

(Supplément ½ pension 10,00 €)





Oeufs écologiques

Oeuf d'oie frit avec jambon ibérique et pommes frites

34,00 €

(Supplément ½ pension 10,00 €)



 Notre omelette de pommes de terre crémeuse avec oignon

31,50 €



Omelette aux pommes de terre truffée gratinée au bacon et au fromage

33,50 €



Options végétariennes Les prix sont 10% TVA inclus



Pâtes et pizzas

Penne rigate à la bolognaise avec parmesan

28,50 €



Spaghetti au pesto et aux crevettes roses

34,50 €



Riz basmati frit à l'asiatique avec légumes de saison œuf fermier et oignons frits

31,00 €



Poulet grillé + 7,00 € et/ou crevettes + 10,00 €

🌿 Pizza margarita, tomate, mozzarella et origan (ROOM SERVICE)

28,50 € 🌙

Pizza prosciutto, tomate, mozzarella, jambon blanc et origan

30,00 €



🌿 Pizza burrata, tomate, mozzarella, roquette, tomates séchées, burrata et huile d'olive extra vierge

31,50 €



🌿 Pizza 4 fromages, tomate, mozzarella, parmesan, eth blu, eth gran et origan

30,50 €



Pizza pepperoni avec spianata piquante, mozzarella et origan

31,00 €



Ingrédient supplémentaire 3,00 €: champignons, thon, oignons, sauce barbecue, mozzarella, prosciutto

Ingrédient spécial supplémentaire 6,00 €: burrata, anchois de la mer Cantabrique

Options végétariennes Les prix sont 10% TVA inclus



Desserts

🌿 Gâteau de grand-mère avec biscuit Lotus

14,50 € 🌙



Coulant au fromage blanc et à la pistache

14,50 €



Yaourt de la vallée avec confiture maison à la mangue

11,00 € 🌙



Bol d'acaï avec granola maison, banane, fruits rouges, noix
de coco râpée et mangue

19,00 €

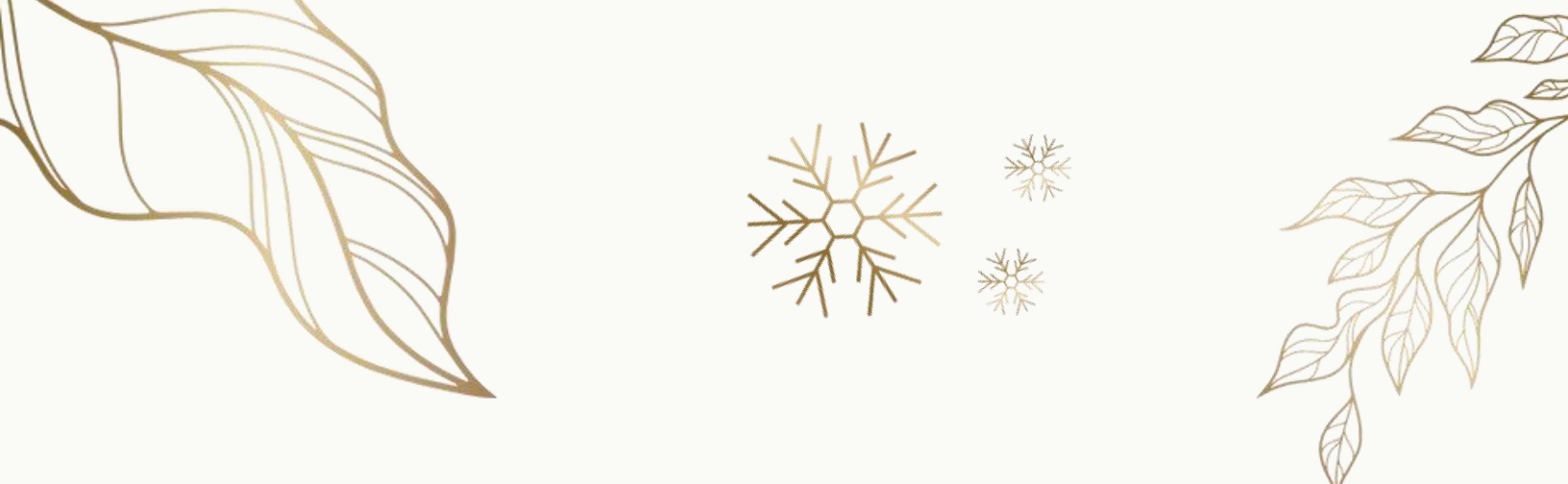


Options végétariennes Les prix sont 10% TVA inclus
Tous les desserts sont disponibles en ROOM SERVICE.

Service pain 3,50€ par personne Service
pain sans gluten 4,00 € l'unité Service à
pain cristal et tomate 7,00 €

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 / *Porc* / *Pig*



BISTRÓ

VAL DE NEU

★★★★★GL

Hoteles SantoS



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

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

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



To share

Iberian ham with crystal bread and grated tomato (ROOM SERVICE)

50,50 € 🌙

(½ board supplement 10,00 €)



Squid strips with a touch of fresh lime

31,50 €

Optional garnish: spicy mayonnaise + 2,00 €



Homemade Iberian ham croquettes (6 pieces)

29,50 €



Grilled Burgos black puddin with crusted bread and roasted garlic alioli with honey and thyme

27,00 €



🌱 Edamame with soy

22,50 €

Option: Tijuana style edamame +2€



Nachos au gratin with mexican chicken and pico de gallo

31,00 €



Bluefin tuna tataki with orange sweet potato purée and miso emulsion with honey

40,00 €

(½ board supplement 10,00 €)



Sea bass and octopus ceviche with avocado and creamy passion fruit and corn chilli sauce

38,50 €



🌱 Vegetarian options. Prices are 10% VAT included



Salads

Caesar salad with lettuce hearts, chicken and crispy bacon, Caesar dressing, Cantabrian anchovies, shaved Parmesan, cherry tomatoes and croutons

31,00 €



Artisan burrata salad with a variety of organic tomatoes, rocket, pesto and hazelnuts

29,50 €



Quinoa Poké Bowl with avocado, wakame seaweed salad, mango, cherry tomatoes, crunchy onion, fresh edamame beans and our special soy and kimchi sauces (ROOM SERVICE)

Add grilled prawns + 9,00 €

26,00 € 🌙



Sushi rice poké bowl with marinated bluefin tuna, wakame seaweed salad, mango, cherry tomatoes, crunchy onion, fresh edamame beans, pickled cucumber and our special soy and kimchi sauces

31,00 €



🌱 Vegetarian options. Prices are 10% VAT include



With the hand

Club sandwich with lettuce, tomato, mayonnaise, turkey, chicken, bacon
with cheddar and fried egg (ROOM SERVICE)

29,00 € 🌙



100% Angus beef burger, cheddar cheese, crisp lettuce and Val de Neu sauce on
brioche bread (ROOM SERVICE)

33,00 € 🌙



Veggie burger with goat's cheese, caramelised onions and spicy
mayonnaise
31,50 €



Roasted chicken kebab, pico de gallo with spicy sauce
and yogurt
31,00 €



Marinated sirloin steak tacos cooked roast beef style with smoked chipotle sauce,
fresh coriander leaves and red onion pickled in lime juice
28,00 € / 3 pc.



Prawn taco al Tajín - lettuce and crispy onion - pickled cucumber with kimchi
28,00 € / 3 pc.



Soups and creams

Traditional Aranese pot from the Aran Valley

31,50 €

 Pumpkin cream

21,50 €



Yuka, carrot and sweet potato cream

22,50 €

Chicken soup with noodles

19,50 €



 Vegetarian options. Prices are 10% VAT include



Fish and meat

Grilled salmon fillet with crab and tiger prawn risotto

40,50 €



Beurre blanc sole accompanied by grilled vegetables

58,50 €

(½ board supplement 20,00 €)



Free-range chicken thigh marinated and roasted Val de Neu style with chips
and Padrón peppers

33,50 €



Entrecot de Nebraska “Black Angus” de 400 gr

86,00 €

(½ board supplement 30,00 €)

Black Angus ribeye steak aged for 80 days, served with potatoes and Padrón peppers

140,00 €/Kg

(½ board supplement 50,00 €)

Black Angus ribeye steak aged for 80 days, served with potatoes and Padrón peppers

45,00 €

(½ board supplement 10,00 €)



Organic eggs

Fried goose egg with Iberian ham and chips

34,00 €

(½ board supplement 10,00 €)



🌿 Our creamy potato omelette with onion

31,50€



Tortilla de patata trufada gratinada con bacon y queso

33,50 €



🌿 Vegetarian options. Prices are 10% VAT include



Pasta and pizzas

Penne rigate Bolognese with Parmesan cheese

28,50 €



Spaghetti with pesto and prawns

34,50 €



Asian-style fried basmati rice with seasonal vegetables free range egg and fried onion

31,00 €

grilled chicken + 7,00 € and/or grilled prawns + 10,00 €



🌿 Margherita pizza, tomato, mozzarella, and oregano (ROOM SERVICE)

28,50 € 🌙



Pizza with prosciutto, tomato, mozzarella, ham and oregano

30,00 €



🌿 Pizza with burrata cheese, tomato, mozzarella, rocket, sun-dried tomato, burrata cheese and extra virgin olive oil

31,50 €



🌿 Four cheese pizza, tomato, mozzarella, Parmesan, blue cheese, grana cheese and oregano

30,50 €



Pepperoni pizza with spicy spianata, mozzarella and oregano

31,00 €



Additional ingredient 3,00 €: mushrooms, tuna, onions, barbecue sauce, mozzarella, prosciutto

Special additional ingredient 6,00 €: burrata, anchovies from the Cantabrian Sea

🌿 Vegetarian options. Prices are 10% VAT include



Desserts

🌿 Grandmother's cake with Lotus biscuits

14,50 € 🌙



Coulant de keso with pistachio

14,50 €



🌿 Valley yoghurt with homemade mango jam

11,00 € 🌙

🌿 Açaí bowl with homemade granola, banana, berries, shredded coconut and mango

19,00 €



Vegetarian options. Prices are 10% VAT include
All desserts are available for ROOM SERVICE.

Bread service 3,50 € per person Gluten free bread
service 4,00 € per unit
Cristal Bread service with mash tomatoes 7,00 €

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 / *Porc* / *Pig*