

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 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 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.

Burrata salad *Salade burrata*

12,95€

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 noixettes pesto.

Quinoa salad *Salade quinoa*

12,95€

Quinoa, roasted vegetables (aubergine, peppers, zucchini and onions, feta cheese and homemade lemon vinaigrette.

Quinoa, légumes rôtis (aubergine, poivron, courgette et oignon), feta et vinaigrette au citron fait maison.

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€ **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.

12,45€ **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.

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 figes.

12,95€ **Roasted vegetables salad *Salade de légumes rôtis***

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.

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.

11,95€ **Potatoes mille-feuille with bacon *Mille-feuille papates et bacon***

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

Gourmet's beef lasagna *Lasagnes au boeuf* **13,50€**

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* **13,50€**

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.

Bolognes *Bolognaise* **12,95€**

Cavatappi or tagliatelle with 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* **11,95€**

Cavatappi or tagliatelle with chicken, cream and parmesan.

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

Pesto alla trapanese *Pesto alla trapanese* **11,95€**

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

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

Pasta Bloody Mary *Pâte Bloody Mary* **11,95€**

Cavatappi or tagliatelle with special tomato sauce, onion, Perrins sauce, tabasco and vodka.

Cavatappi ou tagliatelle à la sauce spéciale de tomate, de l'oignon, la sauce Perrins, tabasco et de vodka. Piquante.

NEW

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 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.

11,75€

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 sautés (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 *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 Thai sur un lit de riz basmati avec du sésame.

11,95€

Beef loin shreds *Lanières de boeuf*

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

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

12,95€

NEW

Thai green curry *Curry vert thaïlandais*

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

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

12,95€

Curry noodles *Curry noodles*

Rice noodles with sautéed 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 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, refreshiment 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 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 Jeréz "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: avec de la viande de boeuf, mayonnaise, laitue, tomate, cornichons, oignon, fromage, bacon, Ketchup et moutarde. Accompagné de frites.

12,95€

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.

Warm timbal from the garden

Timbale tiède du jardin

12,95€

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.

13,95€

Smoked salmon tartar *Tartare de saumon fumé*

Served on a base of homemade almorojo, 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.

14,95€

Codfish Moure

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

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

12,95€

Prawn risotto *Risotto de crevettes*

NEW

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.

13,95€

Teriyaki salmon *Saumon teriyaki*

Salmon with teriyaki sauce and sauteed vegetables (onion, red and green peppers, zucchini, 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.

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 Bisto
Cerveza Bar & Restaurant

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

