ROLAND GARROS PARIS

Restaurant

Comida
Food

Entrantes
Starters

Atún laminado con AOJISO y AOVE 19,50€
Sliced tuna with AOJISO and extra virgin olive oil

Steak tartar de solomillo de ternera con pepinillo, yema, cebolleta, alcaparras y peperoncino 19,50€
Beef tenderloin steak tartare with pickles, egg yolk, spring onion, capers, and peperoncino

Surtido de croquetas (según temporada) 14,50€
Assortment of croquettes (seasonal selection)

Tortilla de patata semicuajada con parmentier de trufa 18,00€
Semi-set potato omelette with truffle parmentier

Carpaccio de solomillo de ternera, queso parmesano Reggiano, rúcula y vinagreta de piñones 19,50€
Beef tenderloin carpaccio, Reggiano cheese, arugula, and pine nut vinaigrette

Torrezno con trinxat de Cerdanya 14,50€
Torrezno with trinxat from Cerdanya

Croquetas veganas 14,50€
Vegan croquettes
VEGAN

Tataki mar y montaña de atún y ternera con aliño cítrico 19,50€
Surf and turf tataki of tuna and beef with citrus dressing
SO_2

Pulpo con xirivía y vinagreta de sake 18,00€
Octopus with parsnip and sake vinaigrette
SO_2

Flor de alcachofa al josper con salsa tonato 18,50€
Josper-grilled artichoke flower with tonnato sauce

Pan con alioli, tomate ramallet y aceitunas 4,50€
Bread with aioli, ramallet tomato, and olives

Pan de la casa | House bread 3,00€

*Opción de pan sin gluten | Gluten free bread option available

Ensaladas
Salads

Ensalada de mozzarella fresca, escarola, tomate, pera, cebolla morada encurtida y peperoncino en vinagreta de Módena — 17,50€

Salad of fresh mozzarella, endive, tomato, pear, pickled red onion, and peperoncino in a Modena vinaigrette

Ensalada de pimientos asados, ventresca de atún en conserva y aceitunas negras — 17,00€

Salad of roasted peppers, canned tuna belly, and black olives

Ensalada "Forever Young" de rúcula, canónigos, aguacate, germinados varios, semillas de sésamo, quinoa, frutos secos, wakame y aderezo de miso — 18,00€

"Forever Young" salad with arugula, lamb's lettuce, avocado, assorted sprouts, sesame seeds, quinoa, nuts, wakame, and miso dressing

VEGAN

Salpicón de marisco con gambón, calamar, mejillón, almeja y salicornia con vinagreta de vino — 17,00€

Seafood salpicón with prawn, squid, mussel, clam, and samphire with wine vinaigrette

Arroces & Más
Rice & More

Risotto de azafrán y parmesano Reggiano con setas 21,50€
Saffron and Reggiano risotto with mushrooms

Arroz "a la llauna" de vaca madurada al josper 22,00€
"A la llauna" rice with Josper-grilled dry-aged beef

Fideuà de calamar y alioli verde 21,00€
Squid fideuà with green aioli

Arroz "a la llauna" de gamba 22,00€
"A la llauna" rice with prawn

"Agnolotti Bianconeri" relleno de langosta 19,50€
"Agnolotti Bianconeri" filled with lobster

Poke de arroz con gambón, remolacha, habas de soja, wakame, pepino, maíz, tofu, garbanzo, aguacate, mayonesa, yakiniku y aojiso 19,50€
Rice poke with prawn, beetroot, edamame, wakame, cucumber, corn, tofu, chickpeas, avocado, mayonnaise, yakiniku, and aojiso

Platos principales
Main courses

Lubina a la brasa al josper 26,50€
Josper-grilled sea bass

Rodaballo al josper con agua de Lourdes 28,00€
Josper-grilled turbot with Lourdes water

Bacalao al pil pil 24,00€
Cod al pil pil

Entrecotte madurado al josper 28,00€
Josper-grilled dry-aged entrecôte

Lagarto ibérico al josper 24,00€
Josper-grilled Iberian lagarto

"Guanciale de vitello matriciana" - carrillera en su jugo 26,50€
"Guanciale de vitello matriciana" – cheek in its own jus

Solomillo de ternera al josper 29,00€
Josper-grilled veal sirloin

Guarniciones a elegir (1 incluida)
Choice of side dishes (1 included)

Verduras a la brasa (champiñones, berenjena, calabacín, tomate y pimiento verde) VEGAN
Grilled vegetables (mushrooms, eggplant, zucchini, tomato, and green pepper)

Ensalada verde de lechuga, tomate, cebolla, aguacate y aceitunas VEGAN
Green salad with lettuce, tomato, onion, avocado, and olives

Patatas fritas caseras VEGAN
Homemade french fries

Patata asada con queso crema, guanciale y cebollino
Baked potato with cream cheese, guanciale, and chives

"Piña de Millo" - panocha de maíz al josper con mantequilla
"Piña de Millo" – Josper-grilled corn cob with butter

"Trinxat" - puré de patata y col salteado con ajos
"Trinxat" – sautéed mashed potato and cabbage with garlic

*Guarnición extra +5,00€ | Extra side dish +5,00€

Menú infantil
Kids menu

Merluza rebozada con patatas fritas — 10,00€
Battered hake with French fries

Macarrones con salsa napolitana — 7,50€
Macaroni with Neapolitan sauce

Hamburguesa de ternera 100gr con lechuga, tomate y queso con patatas fritas — 11,00€
100g beef burger with lettuce, tomato, and cheese, served with French fries

Nuggets de pollo con patatas fritas — 8,50€
Chicken nuggets with French fries

Spaguetti con salsa boloñesa — 9,50€
Spaguetti with bolognese sauce

*Opción de spaghetti sin gluten | Gluten free spaghetti option available

Postres
Desserts

TENNIS BALL RNA — 8,00€
Chocolate blanco, vainilla, almendra, limón y yuzu
White chocolate, vanilla, almond, lemon and yuzu

Tarta de queso de pistacho — 8,00€
Pistachio cheesecake

Tarta de queso — 8,00€
Cheesecake

Ferrochino - bombón de chocolate con praliné y avellana — 8,00€
Ferrochino – chocolate bonbon with praline and hazelnut

Pasión Papúa de Mango - Esférico de mango relleno de chocolate de papúa y mango — 9,00€
Papua Mango Passion – Mango sphere filled with Papua chocolate and mango

Bebidas
Beverages

Café & Té
Coffee & Tea

Espresso	1,60€
Cortado | with a little milk	1,70€
Americano | American	1,70€
Carajillo | Coffee with cognac	3,00€
Descafeinado | Decaffeinated espresso	1,60€
Espresso Macchiato	1,80€
Café con leche | Cooffee with milk	2,00€
Capuccino	2,70€
Doble Espresso | Double Espresso	2,80€
Laccao	2,60€
Té e infusiones | Tea and herbal teas	1,90€

Agua & Refrescos
Water & soft drinks

Agua sin gas 50cl | Mineral water 50cl	2,40€
Agua con gas 50cl | Sarkling water 50cl	2,60€
Agua San Pellegrino 50cl | San Pellegrino water 50cl	3,50€
Refrescos 20cl | Soft drinks 20cl	2,60€
Refrescos 35cl | Soft drinks 35cl	3,20€
Zumos 20cl | Juices 20 cl Melocotón, tomate, piña, naranja, manzana | Peach, tomato, pineapple, orange, apple	2,60€
Kombucha	3,00€

Cervezas
Beers

Caña 30cl Draft beer 30cl	2,50€
Caña 50cl Draft beer 50cl	3,50€
Cerveza sin alcohol Non-alcoholic beer	2,70€
Cerveza sin gluten Gluten free beer	2,90€
Caña con limón 30cl Lemon Draft beer 30cl	2,50€
Caña con limón 50cl Lemon Draft beer 50cl	3,50€
Cerveza con limón botella 33cl Lemon beer bottled 33cl	2,70€

Pregunta a nuestro equipo sobre más opciones de cerveza embotellada.
Ask our team for more options of bottled beer.

Alergias e intolerancias
Allergies & intolerances

- GLUTEN
- LACTOSA | LACTOSE
- FRUTOS CÁSCARA | SHELL FRUITS
- SO_2 SULFITOS | SULPHITES
- HUEVO | EGG
- MOLUSCO | MOLLUSK
- PESCADO | FISH
- PLATO VEGETARIANO | VEGETARIAN PLATE
- VEGAN PLATO VEGANO | VEGAN PLATE
- SOJA | SOY
- SÉSAMO | SESAME
- ALTRAMUCES | LUPINS
- MOSTAZA | MUSTARD
- CACAHUETE | PEANUT
- CRUSTÁCEO | CRUSTACEAN
- APIO | CELERY

Si padece cualquier tipo de alergia alimentaria, rogamos lo indique a cualquier miembro de nuestro personal.
If you suffer from any type of food allergy, please let us know.

Todo el pescado crudo ha sido congelado previamente durante 24 horas.
All of our raw fish has been previously frozen for 24 hours.

En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes que tienen a su disposición el listado de los productos y alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergia.
In compliance with and pursuant to European Regulation 1169/2011 on food allergies, which came into effect on 13/12/2014, we inform our customers that a list of the products and ingredients contained in each of the dishes offered on our menu and that may cause allergic reactions is available upon request.

Precios con IVA incluido | Prices with VAT included

ROLAND GARROS PARIS

Restaurant

RAFA NADAL ACADEMY by Movistar

Menu Restaurant