

Cal Silvino
Restaurant

CARTE



RESTAURANT CAL SILVINO

Av. el Través, 21, AD400 La Massana

📍 calsilvino

🍷 Cal Silvino

☎ 840 720





MENU TAPAS

Tapas Menu

Pain à la tomate et jambon ibérique 🌾

Bread with tomato and Iberian ham

Foie mi-cuit avec confiture de figue

Foie gras mi-cuit with fig jam

Croquettes de la maison 🍷 🌾 🥚

Home meat croquettes

Pommes de terre "bravas" 🥚 🌾

Potatoes "bravas"

Calamars à l'andalouse 🌾 🍷

Squid "a la andaluza"

Poulpe à la braise 🍷

Flame-grilled octopus

DESSERTS

Dessert maison ou café

House's dessert or coffee

Verre

Shot

35,00€

Minimum 2 personnes | Prix par personne

Minimum 2 persons | Price per person

***Petites bouchées, grands plaisirs :
notre menu de tapas***

*Small bites, big pleasures:
our tapas menu*

IGI INCLUS Prix par personne, minimum deux.

IGI INCLUDED Price per person, minimum two.

**Tous nos plats peuvent contenir des traces
de certains allergènes alimentaires.**

All of our dishes may contain traces
of some food allergens.







MENU MORUE

Cod Menu



PARTAGER · SHARE

Pain à la tomate et jambon ibérique 
Bread with tomato and Iberian ham

Fromage Manchego 
Manchego cheese

Crevettes à l'ail 
Garlic shrimp

PRINCIPAL · MAIN

Morue gratinée   
Gratinated cod

ou / or

Morue grillée 
Grilled cod

DESSERTS

Dessert maison ou café
House's dessert or coffee

Verre
Shot

35,00€

Minimum 2 personnes | Prix par personne
Minimum 2 persons | Price per person

***De la mer à l'assiette : ressentez
la fraîcheur de l'océan***

*From the sea to the plate: feel the
freshness of the ocean with this menu*

Prix par personne, minimum deux.
Price per person, minimum two.

IGI INCLUS | IGI INCLUDED

Tous nos plats peuvent contenir des traces de certains allergènes.
All of our dishes may contain traces of some food allergens.





MENU DE BŒUF

Beef Menu

PARTAGER · SHARE

Pain à la tomate et jambon ibérique 

Bread with tomato and Iberian ham

Carpaccio de poulpe 

Octopus carpaccio

“Zamburiñas” 

“Zamburiñas”

PRINCIPAL · MAIN

Dé de bœuf, sauce aux fruits et pommes de terre

Beef cube with fruit sauce and baked potato

ou / or

Côte de bœuf (vache maturée) +10€ par personne

Ribeye steak (aged cow) +€10 per person

35,00€

Minimum 2 personnes | *Prix par personne*

Minimum 2 persons | *Price per person*

DESSERTS

Dessert maison ou café

House's dessert or coffee

Verre

Shot

Notre menu de bœuf redéfinit l'expérience de la viande

Our beef menu redefines the meat experience

Prix par personne, minimum deux.

Price per person, minimum two.

IGI INCLUS | IGI INCLUDED

Tous nos plats peuvent contenir des traces de certains allergènes alimentaires.

All of our dishes may contain traces of some food allergens.





MENU DE POULET MARINÉ

Marinated Grilled Chicken Menu

PARTAGER · SHARE

Pain à la tomate et jambon ibérique 🌾

Bread with tomato and Iberian ham

Salade verte avec du thon 🐟🥚

Green salad with tuna

PRINCIPAL · MAIN

Poulet mariné au barbecue

Marinated grilled chicken

DESSERTS

Dessert maison ou café

House's dessert or coffee

Verre

Shot

30,00€

Minimum 2 personnes | Prix par personne

Minimum 2 persons | Price per person

***Un mélange d'épices,
une touche de braise.***

*A blend of spices,
a touch of ember.*

Prix par personne, minimum deux.

Price per person, minimum two.

IGI INCLUS | IGI INCLUDED

Tous nos plats peuvent contenir des traces de certains allergènes alimentaires.

All of our dishes may contain traces of some food allergens.



ENTRÉES FROIDES COLD STARTERS

Salade de poivrons rôtis avec ventrèche et anchois 🐟	18,50€
Roasted pepper salad with belly tuna and anchovies	
Salade de fromage de chèvre 🌾 🥛 🥜	14,50€
Goat cheese salad	
Salade verte avec du thon 🐟 🥚	9,95€
Green salad with tuna	
Asperges blanches avec jambon ibérique	16,50€
White asparagus with Iberian ham	
Cecina d'Angus	28,50€
Angus beef cecina	
Jambon ibérique 🌾	26,50€
Iberian ham	
Ananas frais avec jambon	16,50€
Fresh pineapple with ham	
Endives avec thon, saumon et anchois 🐟	14,95€
Endives with tuna, salmon, and anchovies	
Morue effilochée 🐟	11,50€
Shredded cod salad	
Poulpe à la vinaigrette 🦑	16,50€
Octopus in vinaigrette	
Cocktail de crevettes 🦐 🥛	14,95€
Shrimp cocktail	



CARPACCIOS

Carpaccio de bœuf au fromage parmesan 🥛	14,50€
Beef carpaccio with Parmesan cheese	
Carpaccio de saumon aux épices 🐟	12,95€
Salmon carpaccio with spices	
Carpaccio de poulpe aux fines herbes 🦑	14,50€
Octopus carpaccio with herbs	

IGI INCLUS | IGI INCLUDED

Tous nos plats peuvent contenir des traces de certains allergènes alimentaires.
All of our dishes may contain traces of some food allergens.

ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS

Soupe de poisson et fruits de mer 🐟🦞 Fish and seafood soup	9,50€
Soupe à l'oignon 🍷🌾🍷 Onion soup	9,50€
Soupe de pâtes 🍝 Pasta soup	8,50€
Œufs brouillés aux champignons 🍳 Scrambled eggs with mushrooms	12,50€
Tortellini à la crème de cèpes 🍝🍷 Tortellini with porcini cream	11,95€
Cannellonis de viande aux champignons et foie gras gratinés 🍝🍷🍷 Meat cannelloni with mushrooms and foie gras, gratinated	14,95€
Cannellonis aux épinards Spinach cannelloni	12,95€
Macaronis à la bolognaise 🍝🍷 Macaroni Bolognese	8,95€
Escargots à "la llauna" Snails "a la llauna"	18,95€
Calamars à l'andalouse 🍷🦑 Andalusian-style squid	12,50€
Assortiment de légumes grillés Grilled vegetables	18,95€



CREVETTES · PRAWNS

Crevettes grillées 🦞 Grilled prawn	38,00€
Crevettes à l'ail 🦞 Garlic prawns	21,50€

IGI INCLUS | IGI INCLUDED

Tous nos plats peuvent contenir des traces
de certains allergènes alimentaires.
All of our dishes may contain traces
of some food allergens.

VIANDES · MEAT

Escalope milanaise 🌾🥚 Milanese-style escalope	12,50€
Morceau de bœuf avec sauce aux fruits (min. 2 personnes) Beef cube with fruit sauce (min. 2 people)	45,00€
Côtes d'agneau grillées Grilled lamb chops	22,95€
Épaule de chevreau au four Oven-roasted kid goat shoulder	28,50€
Magret de canard grillé Grilled duck breast	21,50€
Poulet mariné grillé Marinated grilled chicken	14,50€
Steak tartar 🥚🥩 Steak tartar	35,00€
Médailon de bœuf à la fleur de sel Beef medallion with fleur de sel	28,50€
Entrecôte de bœuf grillé Grilled beef entrecote	28,50€

CÔTE DE BŒUF · T-BONE STEAK

Côte de bœuf (moyenne) d'Angus à la pierre 1kg Angus T-bone steak (medium) on the stone 1kg	*PSM
Côte de bœuf de 1 kg (viande maturée) sur la pierre 1kg Ribeye steak (aged beef) on the stone	85,00€



IGI INCLUS | IGI INCLUDED

Tous nos plats peuvent contenir des traces de certains allergènes alimentaires.
All of our dishes may contain traces of some food allergens.







*PSM: Prix selon le marché | Price depending on the market

Cochon de lait et chevreau sur demande | Suckling pig and kid goat upon request

POISSONS · FISH

Dorade grillée  Grilled sea bream	22,50€
Saumon à la crème de champignons   Salmon with mushroom cream	19,50€
Sole grillée  Grilled sole	26,50€
Calmars grillés  Grilled squid	18,50€
Crevettes grillées  Grilled shrimp	38,00€
Poulpe "lagareiro" (grillé)  "Lagareiro" octopus (grilled)	26,50€

MORUE · COD

Morue gratinée aux crevettes    Cod gratin with shrimp	22,50€
Morue à la bras   Cod "à bras"	23,95€
Morue grillée  Grilled cod	22,50€



IGI INCLUS | IGI INCLUDED

Tous nos plats peuvent contenir des traces de certains allergènes alimentaires.
All of our dishes may contain traces of some food allergens.

TAPAS



Pain de verre à la tomate 	4,95€
Glass bread with tomato	
Pain à la tomate et jambon ibérique 	16,50€
Bread with tomato and Iberian ham	
Fromage Manchego en tranches 	9,95€
Manchego sliced cheese	
Tripes au chorizo	9,95€
Tripe with chorizo	
Chorizo grillé	7,50€
Grilled chorizo	
Escargots à la catalane	9,95€
Catalan-style snails	
Escargots à la “Llauna”	18,95€
“La Llauna” snails	
Brouillage de champignons 	12,50€
Mushroom scramble	
Pomme de terre bravas 	6,95€
Bravas potatoes	
Croquettes maison (4 unités)  	4,95€
Homemade croquettes (4 units) 	
Boulettes maison  	8,95€
Homemade meatballs	
Ailes de poulet  	8,95€
Chicken wings	
Lard grillé	8,50€
Grilled pork belly	
Oreille à la galicienne	9,50€
Galician-style pig ear	

IGI INCLUS | IGI INCLUDED

Tous nos plats peuvent contenir des traces de certains allergènes alimentaires.
All of our dishes may contain traces of some food allergens.

TAPES · TAPAS



Muscles à la vinaigrette 	8,95€
Muscles with vinaigrette	
“Zamburiñas” 	19,95€
“Zamburiñas”	
Escala d'anchois (M00) 	14,95€
Escala anchovies	
Anchois au vinaigre 	9,50€
Pickled anchovies	
Beignets de morue (4 unités)  	4,95€
Cod fritters (4 units)  	
Morue effilochée 	11,50€
Cod esqueixada	
Crevettes cuites 	9,95€
Cooked shrimp	
Calamars à l'andalouse  	12,50€
Andalusian-style squid	
Crevettes grillées 	38,00€
Grilled prawns	
Crevettes à l'ail 	21,50€
Garlic Prawns	
Poulpe à la vinaigrette 	16,50€
Octopus Vinaigrette	
Poulpe à la galicienne 	18,95€
Galician-style octopus	
Poulpe “lagareiro” 	26,50€
“Lagareiro” octopus	

IGI INCLUS | IGI INCLUDED

Tous nos plats peuvent contenir des traces de certains allergènes alimentaires.
All of our dishes may contain traces of some food allergens.

ALLERGIES | INTOLÉRANCES

ALLERGIES | INTOLERANCES



Céréales avec gluten
Cereals with gluten



Mollusques
Mollusks



Poisson
Fish



Sesame
Sesame



Crustacés
Crustaceans



Moutarde
Mustard



Cacahuètes
Peanuts



Soja



Œufs
Eggs



Fruits sec
Nuts



Lait
Milk



Sulfites
Sulfites



Av. El Través, 21 Edifici Casa Bons, local 2
AD400 La Massana (Principat d'Andorra)
Reserves per telèfon o WhatsApp al: (+376) 840 720
info@restaurantcalsilvino.com

