

eh voilà!
restaurante crêperia

Carta 2016-17

Recomendado por




ENTRANTES

Nuestras salsas son CASERAS, elaboradas por nuestro equipo de cocina, sin añadir aditivos, ni colorantes ni conservantes.



SOPA/CREMA DEL DÍA

¡Pregúntanos cuál tenemos hoy! – **6,45**


ENSALADA TERIYAKI

Mezclum de lechugas, arroz, langostinos, crujiente de cebolla, mayonesa y pollo asado en salsa Teriyaky. –  **11,95**

ENSALADA EH VOILÀ!

Mezclum de lechugas, pasas, queso de cabra, tomates cherry, nueces, vinagreta de miel y sirope de Módena. –  **9,95** –  **5,95**



ENSALADA CÉSAR DE SALMÓN Y LANGOSTINOS

Mezclum de lechugas, croutons, queso parmesano, langostinos, salmón ahumado y nuestra espectacular salsa César. –  **12,25**


ENSALADA DE LA ABADÍA


Mezclum de lechugas, canónigos, pollo escabechado, pimientos asados, aceitunas negras, aceite y sirope de Módena. – **10,25**

ENSALADA CÉSAR DE POLLO

Mezclum de lechugas, croutons, queso parmesano, pollo asado y salsa César. –  **9,95** –  **5,95**

 Hemos marcado así los platos aptos para celíacos.

 Hemos marcado así los platos vegetarianos.

 Hemos marcado así las raciones de hidrato de carbono por plato.

Las crêpes sin gluten no contienen leche ni huevo y suponen 0,8 raciones MÁS de hidratos a cada crêpe.
Disponemos de queso y bacon **sin lactosa**.

¡i!NOUVEAU!!



ENSALADA INDOCHINA

Mezclum de lechugas, croutons, nueces, bacon, cebolla crujiente, pollo especiado y vinagreta de mango y jengibre. – **11,25**



ENSALADA TROPICAL

Mezclum de lechugas, piña, manzana, langostinos, pollo asado, aceitunas negras y salsa rosa. – **9,95**



ENSALADA ROSE

Mezclum de lechugas, croutons, queso de cabra, nueces, bacon, sirope de Módena y vinagreta de frambuesa. –  **10,95** –  **6,15**

TOMATES DEL CHEF

Tomates, salsa pesto clásica de piñones, queso crema y aceite de albahaca. –  **9,95** –  **5,95**

ENSALADA THAI

Mezclum de lechugas, anacardos, naranja, crujiente de cebolla, pavo y nuestra salsa especial thai. –  **10,95** –  **5,95**

ENSALADA CAPRESE

Tomate, tomates cherry, mozzarella fresca, jamón serrano gran reserva, aceitunas negras, albahaca fresca, orégano, pesto de piñones y sirope de Módena. – **11,25**

PAN

Con gluten – **1,00**. Sin gluten – **1,50**

PAN DE AJO

Con gluten – **1,35**. Sin gluten – **1,85**

PAN CON QUESO

Con gluten – **1,75**. Sin gluten – **2,25**

PAN CON QUESO Y BACON

Con gluten – **1,95**. Sin gluten – **2,45**

QUICHES

Nuestras Quiches o Tartas saladas francesas son elaboradas diariamente por nuestras cocineras. Unidades limitadas hasta finalizar existencias. Van acompañadas de ensalada mixta (lechuga, tomate cherry, aceitunas negras y cebolla con vinagreta). Apta para celíacos previo encargo (min. 24 horas antelación).

QUICHE SUIZA

Queso gouda, queso emmental, pesto, crujiente de cebolla, queso mozzarella, nata y huevo. – **9,95**

QUICHE CAMPESINA

Con queso roquefort, champiñones, manzanas caramelizadas, nata y huevo. – **9,95**

QUICHE GRIEGA

Con calabacín, queso feta, miel, tomate cherry, hierbas provenzales, nata y huevo. – **9,95**

¡i!NOUVEAU!!

QUICHE DE LA HUERTA

Verduras salteadas, salsa pesto, mezcla de quesos cremosos, nata y huevo. – **10,95**

¡i!NOUVEAU!!

QUICHE DE SETAS

Salteado de setas con aceite, ajo y perejil, jamón serrano, queso mozzarella, nata y huevo. – **10,95**

¡i!NOUVEAU!!

QUICHE DE POLLO BARBACOA

Pollo asado con salsa barbacoa, piña, mezcla de quesos cremosos, nata y huevo. – **10,95**

CRÊPES ÉTIQUETTE NOIRE

TERIYAKY 11,7

Pollo asado en salsa teriyaky, mayonesa, crujiente de cebolla y mezclum de lechugas. – **11,25**

HINDÚ 2,7

Salteado de verduras con salsa tikka masala, leche de coco, piña, plátano y arroz basmati (pruébala con langostinos, pollo, frutas, frutos secos, ...). Poco picante. – **10,95**

MEDITERRÁNEA 3,0

Salteado de verduritas (cebolla, pimiento, calabacín y berenjena), salsa de tomate, nata, langostinos y salsa mousseline. – **10,95**

¡¡NOUVEAU!! DE MARISCO 2,8

Bechamel de marisco, gambas salteadas con ajo y perejil, migas de bacalao y queso de cabra. – **11,95**

PASTAS (elije entre spaghetti o pasta cavatappi).

LASAÑA DE VERDURAS

GOURMET 3,7

Capas de pasta rellenas de verduras, crema de espinacas, trozos de manzana, piñones y queso mozzarella, queso (roquefort o cabra), gratinada al horno. – **11,95**

LASAÑA TERNERA SUPREME 3,4

Capas de pasta con bechamel, bolognesa, bacon, champiñones frescos, queso brie y queso gouda gratinado al horno. – **11,95**

CANELONES ROSSINI 4,5

Pasta rellena de carne picada, paté ibérico y bechamel, con queso gouda, gratinados al horno. – **10,95**

¡¡NOUVEAU!! BRETONA 4,4

Pollo salteado con salsa roquefort, nueces, champiñones, manzana caramelizada. – **10,50**

NORUEGA 2,0

Salmón ahumado, huevo duro y salsa tártara (pruébalo con piña y/o langostinos, o con nata y queso de cabra). – **10,95**

SUREÑA 4,2

Pollo asado, bacon, queso emmental, salsa de mostaza dulce y crujiente de cebolla. – **10,25**

ALPINA 3,8

Queso crema, pavo, salsa de mostaza dulce, cebolla frita y queso gouda (pruébala con champiñones). – **9,25**

¡¡NOUVEAU!! SUECA 3,2

Salmón ahumado, queso crema, mezclum de lechugas, cebolla morada, pepinillos y salsa thay. – **11,95**

PASTA BOLOGNESE 5,9

Salsa casera de carne picada de ternera con verduras y tomate, con queso emmental. – **11,95**

PASTA FREDO 5,6

Con pollo asado, bacon, nata y queso parmesano. – **11,95**

¡¡NOUVEAU!! PASTA CON SALSAS DE BOLETUS Y SETAS

Y queso emmental – **11,95** 6,8

¡¡NOUVEAU!! 5,9

PASTA CON SALSAS PESTO CLÁSICA DE PIÑONES – **11,95**

CRÊPES SALADAS GOURMET

ALSACIANA 2,4

Queso crema, queso gouda, pollo asado, bacon y salsa barbacoa. – **9,95**

RANCHERA 2,7

Pollo asado con salsa barbacoa, bacon y queso emmental fundido. – **9,95**

GENOVESA 2,4

Salteado de calabacín, berenjena y champiñón con queso de cabra y salsa pesto de nueces. – **9,95**

MIXTA 2,0

Jamón york y queso gouda. ¡Pruébala con piña! – **7,15**

PAISANA 2,8

Crujiente de cebolla, bacon, queso gouda y huevo frito. (Pruébala con champiñones) – **8,95**

NIZA 3,0

Champiñón, jamón york, bechamel y queso emmental. – **8,95**

SICILIANA 3,1

Champiñones, jamón york, queso mozzarella, pepperoni ligeramente picante, cebolla crujiente, aceitunas negras y orégano. – **9,15**

FRANCESE 2,0

Bacon, queso brie y huevo frito. – **8,75**

ITALIANA 2,3

Jamón york, champiñones, queso mozzarella, orégano y salsa de tomate casera. – **8,95**

¡¡NOUVEAU!! AQUITANIA 2,2

Jamón york, bacon, pepperoni ligeramente picante, mezcla de quesos cremosos y huevo frito. – **9,25**

¡¡NOUVEAU!! FONDUE 2,3

Selección de quesos cremosos, pollo asado y salsa de queso roquefort. – **8,95**

¡¡NOUVEAU!! SOFÍA 2,5

Pollo especiado, salsa tipo kebab, mayonesa, mezclum de lechugas y cebolla morada. – **9,95**

AL GUSTO

Quita o añade algún ingrediente a los crêpes anteriores o hazlo a tu gusto. Ingrediente adicional. – **0,80**

LES CRÊPES AMÉRICAINS

CRÊPE MANHATTAN 3,4

Hamburguesa vacuno, bacon, queso gouda, pepinillos, cebolla crujiente, mezclum de lechugas, tomate en rodajas, mayonesa, ketchup y mostaza. – **11,50**

CRÊPE ALBANY 2,4

Hamburguesa vacuno, queso de cabra, micuit de foie, pimientos confitados, mezclum de lechugas y mayonesa. – **11,95**

CRÊPE TEJANA 3,5

Hamburguesa vacuno, crujiente de cebolla, queso emmental, bacon y salsa barbacoa. – **11,50**

CRÊPE NOLITA 2,4

Hamburguesa vacuno, salsa carbonara, bacon, lascas de queso parmesano y salsa barbacoa. – **10,95**

¡¡NOUVEAU!!

CRÊPE MEMPHIS 3,4

Hamburguesa vacuno, salsa casera de boletus y setas, cebolla crujiente y selección de quesos cremosos. – **11,50**

ESPECIALIDADES DELICATESSEN

TERNERA STROGONOFF 4,2

Tiras de ternera en salsa de champiñones y nata, acompañado de arroz basmati. – **11,95**

POLLO TIKKA MASALA 6,5

Dados de pollo salteados con salsa tikka masala (curry suave) y leche de coco, piña y plátano, con arroz basmati. Poco picante. – **12,25**

CARPACCIOS

¡¡NOUVEAU!!

CARPACCIO DI CIPRIANI 0,1

Finas láminas de carne cruda (previamente congelada) con salsa Cipriani casera, rúcula y champiñones frescos. – **11,95**

¡¡NOUVEAU!!

CARPACCIO TONATO 0,4

Finas láminas de carne cruda (previamente congelada) con cebolla morada, aceitunas negras y salsa especial (mayonesa de atún, anchoas y alcaparras). – **11,95**

CARPACCIO GRATTUGIATO 0,5

Finas láminas de carne cruda (previamente congelada) con Parmesano Reggiano rallado, aliñado con aceite de albahaca y sirope de Módena. – **11,95**

¡¡NOUVEAU!!

CARPACCIO ESPECIAL 0,1

Finas láminas de carne cruda (previamente congelada) con lascas de foie, Parmesano Reggiano rallado, aliñado con aceite de albahaca y salsa pesto. – **12,95**

¡¡NOUVEAU!!

POLLO PROVENZAL 4,2

Tiras de pollo salteado con una salsa de mostaza francesa sobre base de gratén de patata y cebolla y gratinado de corteza provenzal (pan rallado, perejil y queso). – **12,95**

TIRAS DE POLLO EN SALSAS DE BOLETUS Y SETAS 4,1

Acompañado de patatitas a la sartén y ensalada mixta. – **11,95**

CARNES A LA PARRILLA

Acompañado de patatitas a la sartén y ensalada mixta.

ENTRECOTE 1,4

A LA PARRILLA – 14,95

ENTRECOTE 2,9

CON ROQUEFORT – 16,95

ENTRECOTE CON SALSAS DE BOLETUS Y SETAS 2,3

– 16,95

ENTRECOTE CON MICUIT 2,2

DE FOIE Y REDUCCIÓN

DE PX – 17,95

MENÚ INFANTIL – 9,95

Niños hasta 9 años.

PASTA CAVATAPPI 3,3

½ ración de pasta cavatappi con salsa de tomate casera o aceite de oliva + yogur/bola de helado + agua mineral / zumo Minute Maid.

CRÊPE 2,0

Crêpe mixta + yogur/bola de helado + agua mineral / zumo Minute Maid

Yogur 1,8

Bola de helado 1,4

Bola de helado sin azúcar 0,4

Zumo Minute Maid 1,9



#evcarta

VINO TINTO

POZO DE NIEVE.

D.O. Ribera de Duero, joven 4 meses en barrica – **11,95**. Botella 3/4.
– **2,50**. Copa

BRAVÍA.

D.O. Castilla y León, 3 meses en barrica.
– **8,95**. Botella 3/4. – **1,95**. Copa

ARROYO.

D.O. Ribera de Duero, crianza, 12 meses en barrica
– **8,95**. Botella 1/2. – **2,50**. Copa

CONVENTO OREJA.

D.O. Ribera de Duero, joven 4 meses en barrica. – **12,95**. Botella 3/4.

LAMBRUSCO TINTO.

– **11,95**. Botella 3/4.

VINO ROSADO

DOCE TAÑIDOS.

D.O. Cigales. – **8,95**. Botella 3/4

LAMBRUSCO ROSADO.

– **10,95**. Botella 3/4

VINO BLANCO

NAÚVA.

D.O. Rueda – **8,95**. Botella 3/4.
– **2,50**. Copa

MOCÉN.

D.O. Rueda. Verdejo Selección Especial
– **10,95**. Botella 3/4

YLLERA 5,5.

Frizzante – **12,95**. Botella 3/4

PÉTALO MOSCATO.

– **12,95**. Botella 3/4

BEBIDAS

AGUA SOLÁN DE CABRAS 1/2. – 1,90

AGUA CON GAS 1/2. – 2,90

REFRESCOS 1/3. – 3,25

CLARA/MIXTA DE CERVEZA.

– **2,45** Caña. – **3,25** Jarra.

CERVEZA ESTRELLA 1906

1/3 (TOSTADA) – 3,25

CERVEZA MAHOU MAESTRA

DOBLE LÚPULO 1/3. – 3,25

CERVEZA SIN ALCOHOL 1/3. – 3,25

CERVEZA SIN GLUTEN 1/3. – 3,25

ACTITUD EH VOILÀ!

Colaboramos con Fundaciones locales para la Formación e Integración de Personas en riesgo de exclusión social.

Desperdicio 0. Déjate aconsejar por nuestro personal y si sobra te lo preparamos en envases especiales.

Ahorramos agua, detergente y electricidad si mantienes tus mismos cubiertos entre platos. Aún así, si quieres que te los cambiemos entre los distintos platos dínoslo.

Si algo no está a tu gusto, dínoslo, no esperes a llegar a casa para poner un comentario negativo. Sólo lo podemos solucionar contigo.



eh voilà!

restaurante crêperia

C/ Esgueva, 15. Valladolid · T. 983 259 369

www.ehvoila.es

Longitud: W04° 43 20 · Latitud: N41° 39 16



Estimación de Raciones de Hidratos de Carbono elaborada y avalada por CODINUCyL (Colegio Oficial de Dietistas Nutricionistas de Castilla y León).

Desde 2004 pertenecemos a ACECALE (asociación de celíacos de Castilla y León).



Preparamos tu pedido para recoger en el restaurante llamando al teléfono **983 259 369**

Aceptamos los siguientes medios de pago



Síguenos en:

