
EL INTERNACIONAL

RESTAURANTE

CASTELLANO



CANFRANC ESTACIÓN

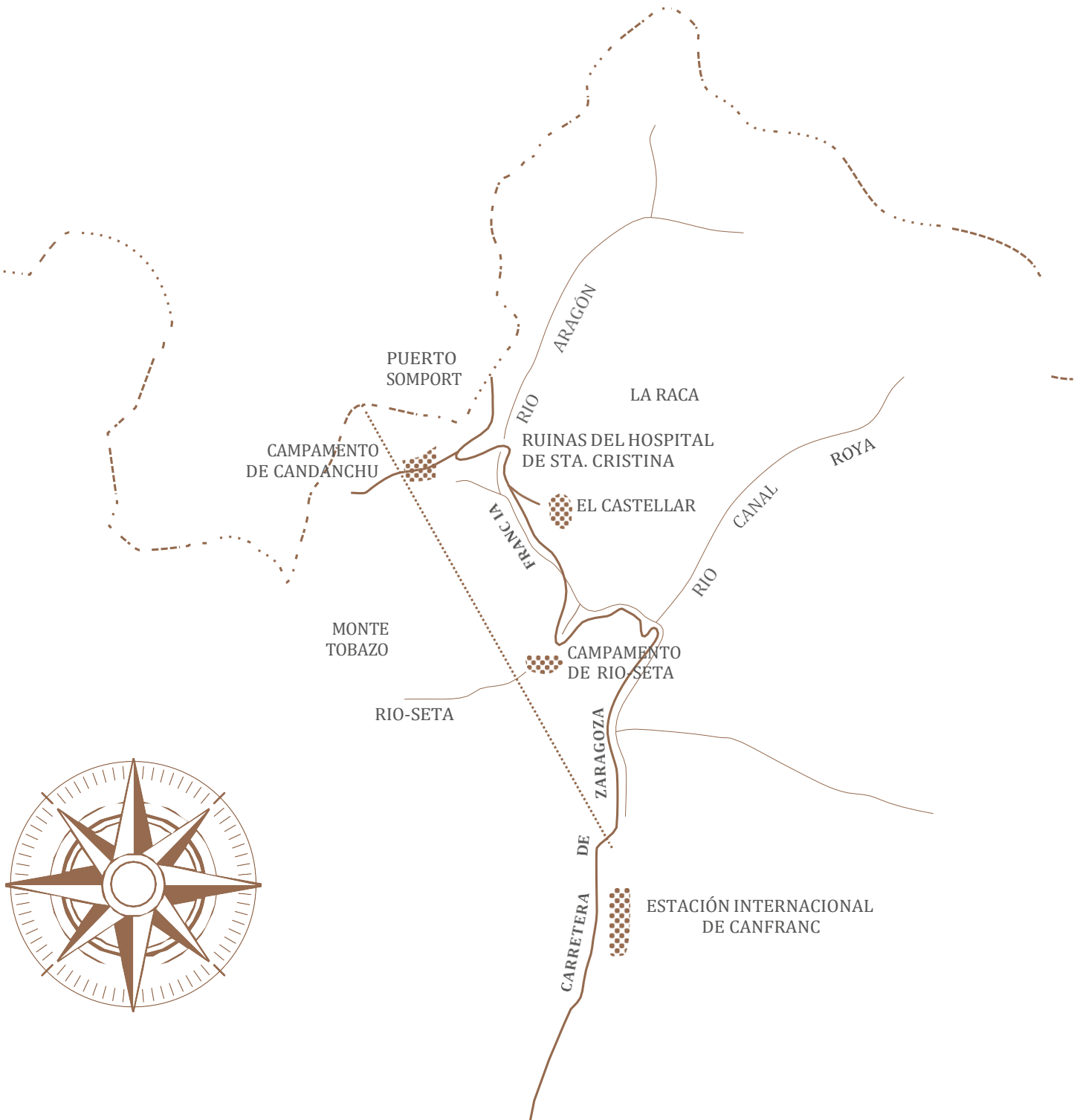
A ROYAL HIDEAWAY HOTEL

EL INTERNACIONAL A LA CARTA



Dentro de la antigua Estación Internacional de Canfranc, en este mismo ala sur, ofrecía sus servicios el Hotel Internacional. Nuestra propuesta gastronómica es un homenaje. Evocamos el espíritu del salón principal y su maravillosa escalinata, el servicio cariñoso y excelente que se ofrecía.

Hemos querido darle una nueva vida y que puedan encontrar aquí esos platos imprescindibles en cada parada, las sonrisas y el buen vino, para que permanezcan los sabores que dan forma a nuestra identidad.



ENTRANTES

ENSALADA CESAR DE LA CASA

Lechuga romana, albahaca fresca, pollo de corral asado con tomillo y limón, pan de masa madre crujiente, nuestra salsa cesar y queso parmesano

16€

TEXTURAS DE TOMATE, STRACCIATELLA Y ALBAHACA

Salmorejo de tomate, straciatella, tomates cherry confitados, pesto de albahaca, cecina ahumada, tartar de tomate rosa y rúcula

17,50€

NUESTRA ENSALADILLA DE FONDA

Ensaladilla muy cremosa con ventresca de atún, encurtidos, piparras y mahonesa aireada

14€

TABLA DE QUESOS DEL PIRINEO

Acompañados de panes selectos y mermeladas de nuestra tierra

22€

MIGAS ARAGONESAS CON HUEVO FRITO Y SUS ACOMPAÑAMIENTOS

Plato tradicional aragonés elaborado a partir de miga de pan de masa madre, sofrito de carnes al estilo tradicional y acompañado de huevo frito ecológico de Los Monegros con toppings de tomate, cebolla y uva

17€

NUESTRAS CROQUETAS DE JAMON IBERICO Y LECHE FRESCA

6 unidades, elaboradas con jamón ibérico y boleadas a mano a diario

14€

SOPA DEL DIA/CREMA DE VERDURAS

Pregunte a nuestro personal de sala las opciones que disponemos durante la semana

17€



STEAK HOUSE GOURMET DEL CORAZÓN DE ARAGÓN A LOS RINCONES DEL MUNDO

En Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel, en el corazón de los Pirineos, celebramos los sabores más auténticos de la región y del mundo. Nuestra selección Steakhouse Gourmet rinde tributo a los cortes de carne más nobles, como el Ternasco de Aragón, y a los pescados más frescos, como nuestro exquisito rodaballo. Para aquellos que buscan opciones más ligeras, también ofrecemos un plato vegetariano lleno de sabor y creatividad. Cada plato se realza con una cuidada selección de guarniciones, ofreciendo una experiencia culinaria única en un entorno incomparable.



STEAK HOUSE GOURMET

Del corazón de Aragón a los rincones del mundo

EL ANGUS

Entrecot de 300 gr vaca Angus madurada 30 días asada en nuestra brasa de carbón y acompañada de patatas fritas en aceite de oliva virgen extra y mazorca de maíz con mantequilla

34€

LE TURBOT

Suprema de rodaballo fresco (190 gr) al estilo vasco en nuestra parrilla acompañada de cogollos de lechuga y cebolla dulce y Aligot de patata y queso del Pirineo

32€

NUESTRA BURGUER XL DE TERNERA DEL PIRINEO

200 gramos de carne de Ternera del Pirineo, raza "parda de montaña" nacida y criada en el Valle de Aisa que disfruta de más de seis meses en nuestros montes, en plena libertad. Se acompaña de patatas fritas en aceite de oliva virgen extra y pan brioche de mantequilla, tomate rosa, lechuga viva y queso cheddar con nuestra salsa especial de la casa

20€

EL TERNASCO ARAGONÉS

Media paletilla de Ternasco asada al estilo tradicional aragonés (vino blanco, ajo y perejil) acompañada de patatas a lo pobre, ajoaceite aragonés y lechuga con cebolleta tierna (tiempo de espera 20 min)

36€

VEGGIE MOMENT

Tofu a la brasa acompañado de poke vegetal de arroz basmati, edamame, alga nori y fingers de soja texturizada

25€

GUARNICIONES EXTRA PARA ACOMPAÑAR:

Patatas fritas en aceite de
oliva virgen extra 7€

Ensalada Verde 6€

Patatas fritas,
parmesano y trufa negra 8€

Espinacas a la crema 6€

Pimientos de Padrón 7€

Champiñones salteados 6€

POSTRES, UN DULCE RECUERDO

FLAN DE LA ABUELA ANGELINES

Elaborado con yemas de huevo ecológico de gallinas en libertad de Los Monegros y un ingrediente secreto que serás incapaz de adivinar. Lo acompañamos de una crema montada de haba tonka

10€

TORRIJA TOSTADA DE BRIOCHE DE MANTEQUILLA NOISSETTE Y AZÚCAR MOSCOVADO

Brioche de mantequilla francesa de la panadería Sayón de Jaca impregnado en una infusión de vainilla Tahití y azúcar Moscovado. La servimos con una sopa fría de chocolate-caramelo

10€

ESPUMA DE YOGURTH DE OVEJA DE FONZ

Espuma de yogurt artesano de oveja Val de Cinca (Fonz) acompañado de fruta de temporada y helado de maracuyá

9€

NUESTRA VERSIÓN DE UNA CHEESECAKE

Con los quesos de nuestras montañas elaboramos nuestra versión de una tarta de queso que no te dejará indiferente. Se acompaña de frutos rojos naturales y helado de frutos del bosque

10€

CITRIC 2024

Nuestro postre refrescante, ligero y con notas acidas

9€

The art of fine moments



Canfranc Estación | 22880
Huesca, Aragón (España)
royalhideaway.com

EL INTERNACIONAL

RESTAURANTE

FRANÇAIS



CANFRANC ESTACIÓN

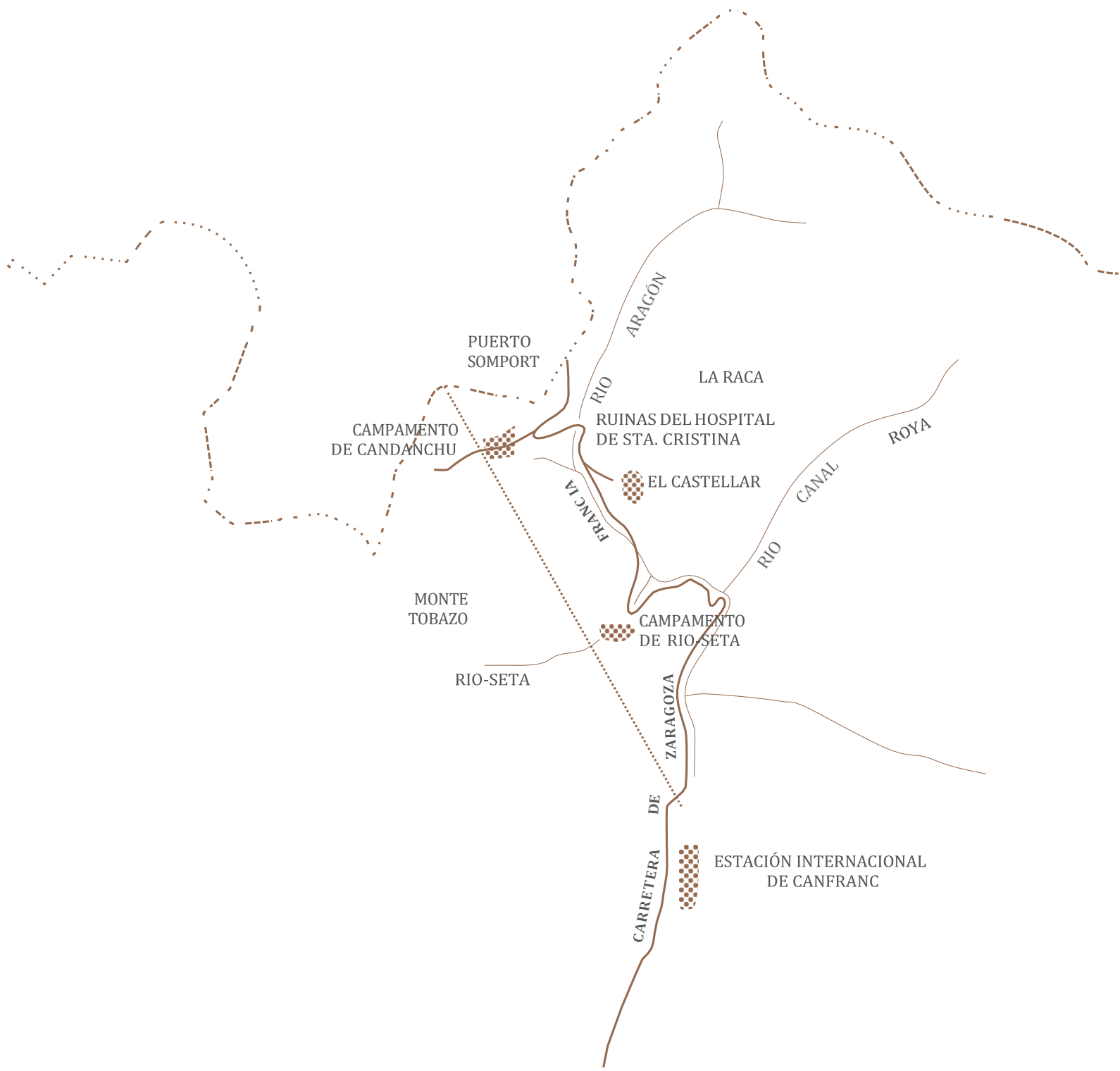
A ROYAL HIDEAWAY HOTEL

EL INTERNACIONAL À LA CARTE



À l'intérieur de l'ancienne gare internationale de Canfranc, dans cette même aile sud, l'Hôtel International offrait ses services. Notre proposition gastronomique est un hommage. Nous évoquons l'esprit de la salle principale et son merveilleux escalier, le service aimant et excellent qui était fourni.

Nous avons cherché à lui donner une nouvelle vie, vous permettant de trouver ici ces plats essentiels à chaque arrêt, les sourires et le bon vin, afin que les saveurs qui façonnent notre identité demeurent.



STARTERS

SALADE CÉSAR MAISON

Laitue romaine, basilic frais, poulet fermier rôti au thym et citron, pain croustillant au levain, notre sauce César et parmesan

16€

TOMATE EN TEXTURES, STRACCIATELLA ET BASILIC

Tomate en salmorejo (gazpacho épais), stracciatella, tomates cerises confites, pesto de basilic, charcuterie fumée, tartare de tomates roses et roquette

17,50€

NOTRE SALADE BISTROT

Salade onctueuse avec ventrèche de thon, cornichons, piments d'Ibarra et mayonnaise mousseline

14€

ASSIETE DE FROMAGES DES PYRÉNÉES

Accompagnée de pains toastés sélectionnés et d'un assortiment de confiture artisanale de notre terroir

22€

MIETTES ARAGONAISES AVEC ŒUF AU PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT

Plat traditionnel d'Aragon à base de mie de pain au levain, de viandes sautées à la manière traditionnelle et accompagné d'œufs au plat bio de Los Monegros avec une garniture à base de tomates, d'oignons et de raisins

17€

CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE AU LAIT FRAI

6 unités, à base de jambon ibérique et roulées à la main chaque jour

14€

SOUPE DU JOUR/VELOUTÉ DE LÉGUMES

Renseignez-vous auprès de notre personnel en salle pour connaître les choix proposés en semaine

17€



STEAK HOUSE GOURMET DU CŒUR DE L'ARAGON AUX RECOINS DU MONDE

Chez Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel, au cœur des Pyrénées, nous célébrons les saveurs les plus authentiques de la région et du monde. Notre sélection Steakhouse Gourmet rend hommage aux meilleures pièces de viande, comme le Ternasco d'Aragon, et aux poissons les plus frais, comme notre délicieux turbot. Pour ceux qui recherchent des plats plus légers, nous proposons également un plat végétarien qui mélange saveurs et créativité. Chaque plat est agrémenté d'une sélection rigoureuse de garnitures, offrant une expérience culinaire unique dans un cadre incomparable.



STEAK HOUSE GOURMET

Du cœur de l'Aragon aux recoins du monde

L' ANGUS

Entrecôte de 300 gr de vache Angus affinée 30 jours, grillée sur notre grill au charbon de bois et accompagnée de frites cuites à l'huile d'olive extra vierge et épis de maïs au beurre

34€

LE TURBOT

Suprême de turbot frais (190 gr) à la basque cuit au grill accompagné de cœurs de laitue et d'oignons doux et d'un aligot de pomme de terre et fromage des Pyrénées

32€

NOTRE BURGER XL AU BOEUF DES PYRÉNÉES

200 grammes de viande de bœuf des Pyrénées, de la race « parda de montagne » née et élevée dans la vallée d'Aisa qui vit plus de six mois dans nos montagnes, en toute liberté. Il est accompagné de frites cuites à l'huile d'olive extra vierge et de pain brioché au beurre, de tomate rose, laitue vivante et fromage cheddar avec notre sauce maison spéciale

20€

LE TERNASCO (AGNEAU DE LAIT) D'ARAGON

Une demi-épaule de Ternasco rôtie à la manière traditionnelle aragonaise (vin blanc, ail et persil) accompagnée de pommes de terre « du pauvre » (pommes de terre, oignons, piments), aioli d'Aragon et laitue avec oignon blanc (temps d'attente 20 min)

36€

MOMENT VEGGIE

Tofu grillé accompagné d'un poké de légumes avec riz basmati, edamame, algues nori et nuggets de protéines de soja texturées

25€

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRES POUR ACCOMPAGNER

Pommes de terre sautées à l'huile d'olive extra vierge	7€	parmesan et truffe noire	8€
Salade verte	6€	Épinards à la crème	6€
Frites,		Poivrons de Padron	7€
		Champignons sautés	6€

DOUCEUR SUCRÉE

FLAN DE LA GRAND-MÈRE ANGELINES

À base de jaunes d'œufs bio de poules de Los Monegros élevées en liberté et un ingrédient secret que vous ne pourrez pas deviner. Accompagné d'une chantilly à la fève Tonka

10€

PAIN PERDU DE BRIOCHE, BEURRE NOISETTE ET SUCRE MOSCOVADO

Brioche française au beurre de la boulangerie Sayon à Jaca imbibée d'une infusion de vanille de Tahiti et de sucre moscovado. Servi avec une soupe froide chocolat-caramel

10€

MOUSSE DE YAOURT DE BREBIS DE FONZ

Mousse artisanale de yaourt de brebis Val de cinca (Fonz) accompagnée de glace aux fruits de saison et aux fruits de la passion

9€

NOTRE VERSION DU CHEESE CAKE NEW-YORKAIS

Avec les fromages de nos montagnes nous élaborons notre propre Cheesecake qui ne vous laissera pas indifférent. Il est accompagné de glaces aux fruits rouges naturels et aux fruits des bois

10€

AGRUMES 2024

Notre dessert rafraîchissant et léger aux notes acidulées

9€

The art of fine moments



Canfranc Estación | 22880
Huesca, Aragón (España)
royalhideaway.com

EL INTERNACIONAL

RESTAURANTE

ENGLISH



CANFRANC ESTACIÓN

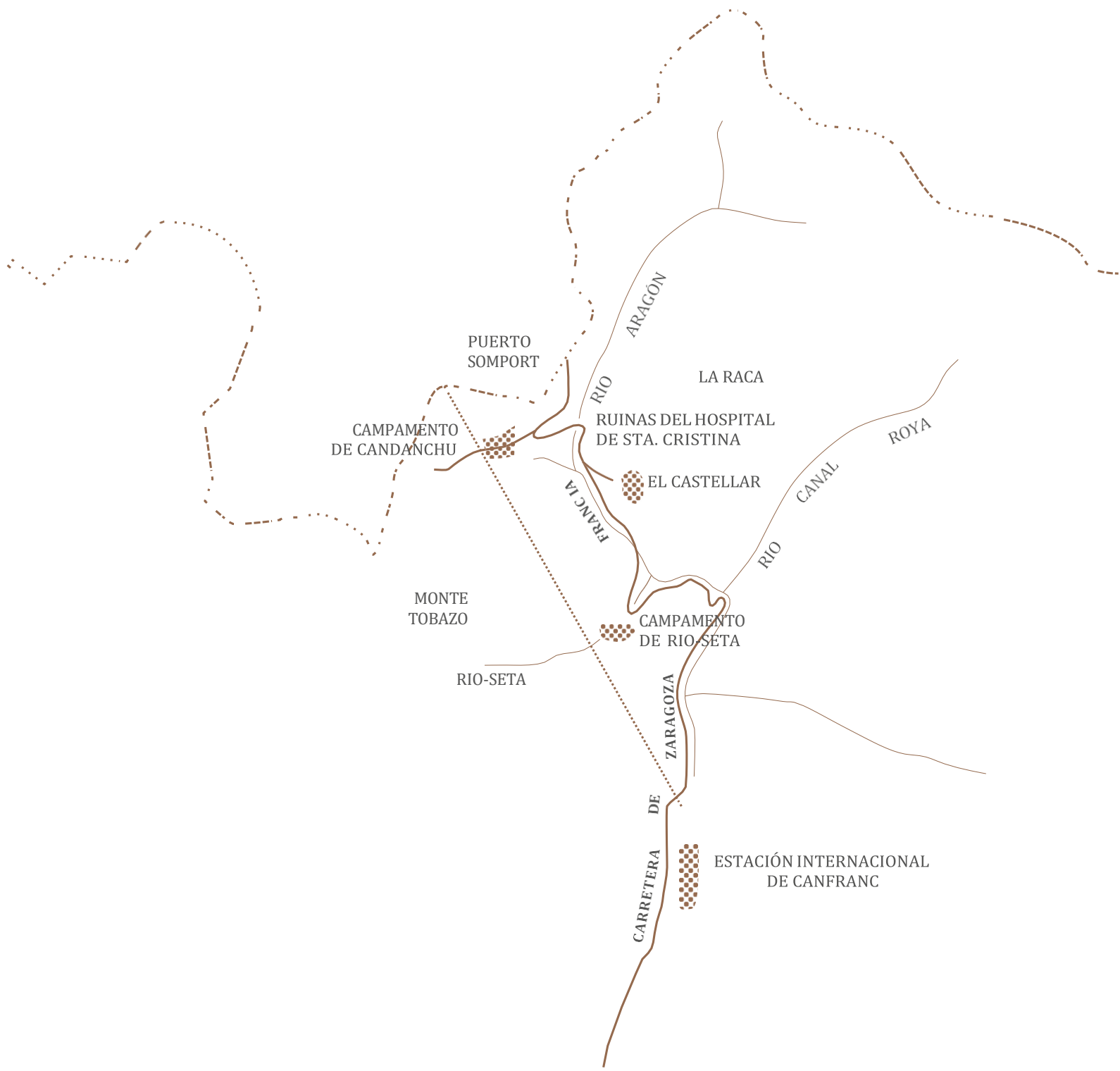
A ROYAL HIDEAWAY HOTEL

EL INTERNACIONAL À LA CARTE



Inside the old Canfranc International Station, in this same south wing, the Hotel Internacional used to offer its services. Our gastronomic proposal is a tribute. We evoke the spirit of the main hall and its marvelous staircase, the loving and excellent service that was provided.

We have sought to give it a new life, allowing you to find those essential dishes at every stop, the smiles, and the good wine here, so that the flavors that shape our identity remain.



STARTERS

HOUSE CAESAR SALAD

Romaine lettuce, fresh basil, free-range chicken with thyme and lemon, crispy sourdough bread, our Caesar sauce and Parmesan cheese

16€

TOMATO, STRACCIATELLA AND BASIL TEXTURES

Tomato salmorejo, stracciatella, cherry tomato confit, basil pesto, smoked meat, pink tomato tartare and rocket

17.50€

OUR HOUSE SPECIAL POTATO SALAD

Creamy potato salad with tuna belly, pickled vegetables, piparra peppers and aerated mayonnaise

14€

ASSORTMENT OF CHEESES FROM PYRENEES

Accompanied by selected breads and regional homemade jams

22€

ARAGONESE MIGAS BREADCRUMBS WITH FRIED EGG AND SIDES

Traditional Aragonese dish made with sourdough breadcrumbs and traditional sautéed meat, served with an organic Los Monegros fried egg and topped with tomato, onion and grapes

17€

IBERIAN HAM AND FRESH MILK CROQUETTES

6 pieces, hand-made daily with jamón ibérico

14€

SOUP OF THE DAY / CREAMY VEGETABLE SOUP

Ask the wait staff about our options available during the week

17€

STEAK HOUSE GOURMET FROM THE HEART OF ARAGÓN TO THE CORNERS OF THE WORLD

At Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel in the heart of the Pyrenees, we celebrate the most authentic flavours from the region and the world. The Steakhouse Gourmet selection pays tribute to the finest cuts, such as Ternasco de Aragón young lamb, and the freshest fish, like our exquisite turbot. Lighter alternatives include a vegetarian recipe bursting with flavour and creativity. Every dish features carefully selected garnish to offer a unique culinary experience in an incomparable setting.



STEAK HOUSE GOURMET

From the heart of Aragón to the corners of the world

ANGUS

Char-grilled Angus sirloin steak (300 g, aged 30 days) served with chips fried in extra virgin olive oil and corn on the cob with butter

34€

LE TURBOT

Grilled Basque-style fresh turbot supreme (190 g) served with lettuce, sweet onion, pommes aligot and Pyrenean cheese

32€

XL PYRENEAN HAMBURGER

200 g of Pyrenean Parda de Montaña beef, born and raised in the Aisa Valley, where it roams free for over six months. Served with chips fried in extra virgin olive oil and butter brioche bread, pink tomato, hydroponic lettuce, cheddar cheese and our special house sauce

20€

ARAGONESE YOUNG LAMB

Aragonese-style roasted young lamb half shoulder blade (white wine, garlic and parsley) served with slow-fried potatoes, Aragonese garlic and olive oil emulsion, and lettuce with scallions (cooking time: 20 minutes)

36€

VEGGIE MOMENT

Char-grilled tofu served with basmati rice vegetable poke bowl, edamame, nori seaweed and textured soy fingers

25€

EXTRA SIDES TO SHARE

Patatas fritas en Aceite		and black truffle	8€
Chips fried in extra virgin olive oil	7€	Creamed spinach	6€
Green salad	6€	Padrón peppers	7€
Chips, Parmesan		Sautéed mushrooms	6€

A SWEET SOUVENIR

GRANDMA ANGELINES' FLAN

Made with Los Monegros free-range organic yolks and a secret ingredient that you will never guess. Served with tonka bean whipped cream

10€

TORRIJA, NOISSETTE BUTTER AND MUSCOVADO SUGAR BRIOCHE FRENCH TOAST

French butter brioche from Panadería Sayon in Jaca, soaked in a Tahiti vanilla and muscovado sugar infusion. Served with a chilled chocolate-caramel soup

10€

FONZ SHEEP' YOGURT FOAM

ValdeCinca (Fonz) artisanal sheep yoghurt foam served with in-season fruit and passion fruit ice cream

9€

NEW VERSION OF NEW YORK CHEESECAKE

We use cheese from our mountains to create our cheesecake that will leave a lasting impression. Served with fresh berries and wild berry ice cream

10€

CITRIC 2024

Our light and refreshing dessert with acidic notes

9€

The art of fine moments



Canfranc Estación | 22880
Huesca, Aragón (España)
royalhideaway.com