

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Bouquet d'enciams amb formatge de cabra gratinat, pebrots vermells escalivats i vinagreta de mango  

Bouquet de lechugas con queso de cabra gratinado, pimientos rojos escalivados y vinagreta de mango

Crema de verdures de temporada rostides amb encenalls de pernil ibèric i crostons al pesto   

Crema de verduras de temporada asadas con virutas de jamón ibérico y cortezas al pesto

Arròs melós de peus de porc i ceps   

Arroz meloso de pies de cerdo y boletus

Canelons de pasta fresca farcits de llamàntol amb beixamel de romesco   

Canelones de pasta fresca rellenos de bogavante con bechamel de romesco

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Entrecot de vedella a la graella amb bastonets de moniato fregits

Entrecot de ternera a la parrilla con palillos de boniato fritos

Magret d'ànec amb pinya i salsa de fruits vermells 

Magret de pato con piña y salsa de frutos rojos

Suquet de corball amb patates, musclos i gamba llagostinera     

Suquet de corvina con patatas, mejillones y gamba langostinera

Bacallà amb muselina de sobrasada i mel sobre patates panadera i espinacs saltats     

Bacalao con muselina de sobrasada y miel sobre patatas panadera y espinacas salteadas

Costella de vaca a baixa temperatura amb patates i reducció de vi 

Costilla de vaca a baja temperatura con patatas y su jugo

Suplement: 5 €

POSTRES

Amanida de fruita natural amb coulis de fruits vermells

Ensalada de fruta natural con coulis de frutos rojos

Torrada de Santa Teresa amb gelat de vainilla   

Tostadita de Santa Teresa con helado de vainilla

Pastel Selva negra amb coulis de fruits vermells   

Tarta Selva negra con coulis de frutos rojos

Assortit de sorbets: poma verda i gerds 

Surtido de sorbetes: manzana verde y frambuesa

**VI RECOMANAT:
VINO RECOMENDADO:**

SALVIO

D.O.: Ribera del duero

Bodega: Dominio de Elbio

Varietat raïm: Cabernet Sauvignon,

Merlot, Tinto Fino

Preu: 19.90 € / 75 CL

Precio: 19.90 € / 75 CL



34,00 € IVA inclòs - IVA incluído

Pa (sense gluten 0,50€), beguda (½ aigua, o ½ ampolla vi, o cervesa o refresc) i cafè o infusió (cigaló / infusió rooibos - fruites bosc 0,50€)

Pan (sin gluten 0,50€), bebida (½ agua, o ½ botella vino, o cerveza o refresco) y café o infusión (carajillo / infusión rooibos - frutos bosque 0.50€)

Tots els nostres plats poden contenir al·lèrgens. Si té alguna intolerància o al·lèrgia, si us plau, consulti al nostre personal per a oferir-li el millor servei.

Todos nuestros platos pueden contener alérgenos. Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor, consulte a nuestro personal para ofrecerle el mejor servicio.

Menú

MENÚ CAP DE SETMANA

13-15 MARÇ '26

NU
US

PREMIERS PLATS - STARTERS

Bouquet de laitue au fromage de chèvre gratiné, poivrons rouges rôtis et vinaigrette à la mangue  

Lettuce bouquet with goat cheese au gratin, roasted red peppers and mango vinaigrette

Crème de légumes de saison rôtis avec copeaux de jambon ibérique et croûtons au pesto   

Cream of roasted seasonal vegetables with Iberian ham shavings and pesto croutons

Riz au miel avec pieds de porc et champignons   

Honeyed rice with pig's trotters and mushrooms

Cannelloni de pâte fraîche farcis au homard avec béchamel au romesco   

Fresh pasta cannelloni filled with lobster with romesco béchamel

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de bœuf grillé avec patate douce frite

Grilled veal entrecote with fried sweet potato

Magret de canard sauce ananas et fruits rouges 

Duck breast with pineapple and red fruit sauce

Suquet de courbine aux pommes de terre, moules et crevettes     

Suquet of sea bass with potatoes, mussels and prawns

Morue avec mousseline de « sobrasada » et miel sur pommes de terre au four et épinards sautés     

Cod with "sobrasada" mousseline and honey on baked potatoes and sautéed spinach

Côte de vache basse température avec pommes de terre et leur jus 

Low temperature cow rib with potatoes and their juice

Suplement: 5 €

DESSERTS

Salade de fruits nature au coulis de fruits rouges

Natural fruit salad with red fruit coulis

Toast de Santa Teresa avec de la glace à la vanille   

Santa Teresa toast with vanilla ice cream

Gâteau Forêt-Noire avec coulis de fruits rouges   

Black Forest cake with red fruit coulis

Assortiment de sorbets: pomme verte et framboise 

Assorted of sorbets: green apple and raspberry

**VIN RECOMMANDÉ:
RECOMENDED WINE:**

SALVIO

D.O.: Ribera del duero

Bodega: Dominio de Elbio

Varietat raïm: Cabernet Sauvignon,
Merlot, Tinto Fino

Prix: 19.90 € / 75 CL
Price: 19.90 € / 75 CL



34,00 € TVA inclus - VAT included

Pain (sans gluten 0.50€), boissons (½ eau, ou ½ bouteille vin, ou bière ou boisson) et café ou thé (café parfumé / infusion rooibos - fruits des bois 0,50 €)
Bread (gluten-free 0,50€), drinks (½ water, or ½ bottle wine, or beer, or soft drink) and coffee or tea (café liquor / rooibos - fruits of the forest infusion 0.50€)

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes. Si vous avez une intolérance ou une allergie, veuillez consulter notre personnel pour vous offrir le meilleur service.
All our dishes may contain allergens. If you have any intolerance or allergy, please consult our staff to offer you the best service.