

Menu

MENÚ CAP DE SETMANA

17-19 ABRIL '26

NU
US

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida de formatge brie amb pebrot escalivat i vinagreta de fruits secs i mel    

Ensalada de queso brie con pimiento escalivado y vinagreta de frutos secos y miel

Carpaccio de bacallà amb coulis de tomàquet, pinyons saltats i torraderes    

Carpaccio de bacalao con coulis de tomate, piñones salteados y tostadas

Raviolis de pasta fresca farcits de verdures amb parmentier de pebrots del piquillo   

Raviolis de pasta fresca rellenos de verduras con parmentier de pimientos del piquillo

Risotto de trompetes de la mort i carbassa 

Risotto de trompetas de la muerte y calabaza

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

Lingot de melós de pollastre de pages i confit d'ànec amb parmentier de tòfona i salsa oporto  

Lingote de pollo de corral y confit de pato con parmentiere de trufa i salsa oporto

Daus de salmó amb tempura, verdures al wok i salsa agredolça   

Dados de salmón con tempura, verduras al wok y salsa agridulce

Llom de tonyina amb musclos, sofregit de tomàquet i albergínies al forn    

Lomo de atún con mejillones, sofrito de tomate y berenjenas al horno

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 gelee menta


Ensalada de frutas naturales con gelatina de menta

Brownie amb salsa de xocolata blanca amb llima    

Brownie con salsa de chocolate blanco con lima

Torrades de Santa Teresa amb crema cremada    

Torrijas de Santa Teresa con crema caramelizada

Assortit de sorbets: poma i maracujà 

Surtido de sorbetes: manzana y maracuyá

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



35,00 € 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€)*

10% DESCOMPTE PER ALS CLIENTS ALLOTJATS // 10% DESCUENTO PARA CLIENTES ALOJADOS

*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

17-19 ABRIL '26

NU
US

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade de fromage brie avec poivrons rôtis et vinaigrette aux fruits secs et au miel 

Brie cheese salad with roasted peppers and dried fruit and honey vinaigrette

Carpaccio de morue au coulis de tomates, pignons de pin sautés et des toasts 

Cod carpaccio with tomato coulis, sautéed pine nuts and toast

Raviolis frais farcis aux artichauts et au jambon, avec sauce de poivrons 

Fresh pasta ravioli stuffed with artichokes and ham with pepper sauce

Risotto à la trompette de la mort et à la citrouille 

Risotto of death trumpet and pumpkin

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de bœuf grillé avec patate douce frite

Grilled veal entrecote with fried sweet potato

Lingot de poulet et de confit canard aux parmentier à la truffe et sauce au porto 

Chicken and duck confit ingot with truffle parmentier and port sauce

Cubes de saumon avec tempura, légumes sautés au wok et sauce aigre-douce 

Salmon cubes with tempura, wok-fried vegetables and sweet and sour sauce

Filet de thon aux moules, sauté de tomates et aubergines au four 

Tuna loin with mussels, tomato stir-fry and baked eggplant

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 naturels à la gelée de menthe

Natural fruit salad with mint jelly

Brownie à la sauce au chocolat blanc et au citron vert 

Brownie with white chocolate sauce and lime

Toast de Santa Teresa à la crème brûlée 

Santa Teresa toast with burnt cream

Assortiment de sorbets: pomme et fruit de la passion 

Sorbet assortment: apple and passion fruit

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



35,00 € 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€)

10% REMISE POUR LES CLIENTS HÉBERGÉS // 10% DISCOUNT FOR OUR GUESTS

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.