

MENÚ DIARI 20-24 ABRIL '26

(Divendres només migdia – Viernes solo mediodía)





PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida de tomàquet, mango i alvocat amb formatge de cabra caramel·litzat i vinagreta d'alfàbrega  

Ensalada de tomate, mango y aguacate con queso de cabra caramelizado y vinagreta de albahaca

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà, torraderes i vinagreta de mostassa i mel   

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano, tostaditas de pan de algas y vinagreta de mostaza i miel

Ous estrellats amb gambetes, alls tendres i gules    

Huevos estrellados con camarones, ajos tiernos y guilas

Girasols farcits de ricotta a la crema de fruits secs i dauets de cansalada    

Girasoles rellenos de ricota a la crema de frutos secos y daditos de beicon

Risotto de confit d'ànec i verdures   

Risotto de confit de pato y verduras

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Seitons i calamars a la andalusa amb maionesa de llima i menta    

Boquerones y calamares a la andaluza con mayonesa de limón y menta

Morro de bacallà al forn amb samfaina i ceps  

Morro de bacalao al horno con sanfaina y boletus

Melòs de porc amb parmentier de moniato i salsa de vi negre  

Meloso de cerdo con parmentier de moniato y salsa de vino tinto

Milanesa de vedella gallega amb concassé de tomaquet, brie i pebrots del Padró fregits   

Milanesa de ternera gallega con concassé de tomate, brie y pimientos del Padrón fritos

Paella marinera     } **Suplement: 2 €**

Paella marinera





Entrecot de vedella a la graella amb moniato fregit } **Suplement: 3 €**

Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito

POSTRES

Amanida de fruita fresca

Ensalada de fruta fresca

Natilla de xocolata amb galeta maria    

Natilla de chocolate con galleta Maria

Profiterols amb caramel    

Profiteroles con caramelo

Maduixes amb nata 

Fresas con nata

Assortit de gelats: vainilla i xocolata 

Surtido de helados: vainilla y chocolate

**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



26,50 € IVA inclòs - IVA incluído

(Escollint plat únic **21,00 € IVA inclòs**, només migdia) - (Escogiendo plato único **21,00 € IVA incluído**, solo mediodía)

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 DIARI 20-24 ABRIL '26

(Vendredi uniquement midi - Friday only noon)


PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade de tomates, mangues et avocats avec fromage de chèvre caramélisé et vinaigrette au basilic  

Tomato, mango and avocado salad with caramelized goat cheese and basil vinaigrette

Carpaccio de bœuf avec copeaux de parmesan, toast et vinaigrette au miel et à la moutarde   

Beef carpaccio with parmesan shavings, toast and honey mustard vinaigrette

Œufs brouillés aux crevettes, à l'ail et aux échalotes    

Scrambled eggs with shrimp, garlic and shallots

Tournesols farcis à la ricotta, crème de noix et lardons    

Sunflowers stuffed with ricotta in nut cream and bacon strips



Risotto au confit de canard et aux légumes   

Duck confit and vegetable risotto

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Anchois et calamars à l'andalouse, mayonnaise au citron et à la menthe    




Anchovies and squid Andalusian style with lemon and mint mayonnaise

Filet de morue cuit au four avec samfaina et champignons  

Baked cod loin with samfaina and mushrooms

Filet mignon de porc accompagné de patates douces à la parmentier et sauce au vin rouge  

Pork tenderloin with sweet potato parmentier and red wine sauce

Bœuf galicien à la milanaise avec concassé de tomates, brie et poivrons Padró frits   

Galician beef Milanese with tomato concassé, brie and fried Padró peppers

Paella aux fruits de mer      } **Suplement: 2 €**

Seafood paella

Entrecôte de bœuf grillé aux frites de patates douces } **Suplement: 3 €**

Grilled veal entrecote with sweet potato fries

DESSERTS

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Crème anglaise au chocolat avec biscuit Maria    

Chocolate custard with Maria biscuit

Profiteroles au caramel    

Profiteroles with caramel

Fraises à la crème 

Strawberries with cream

Assortiment de glaces: vanille et chocolat 

Assorted ice cream: vanilla and chocolate

**VIN RECOMMANDÉ:
RECOMENDED WINE:**

SALVIO

D.O.: Ribera del duero

Bodega: Dominio de Elbio

Varietat raim: Cabernet Sauvignon,

Merlot, Tinto Fino

Prix: 19.90 € / 75 CL

Price: 19.90 € / 75 CL



26,50 € TVA inclus - VAT included

(Le choix d'un plat unique **21,50 € TVA inclus**, seulement à midi) - (Choosing a single dish **21,50 € VAT included**, only at noon)

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.