

Menu

MENÚ CAP DE SETMANA



24-26 ABRIL '26

NU
US

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Variat d'enciams amb milfulls de tomaquet raff, mozzarella i anxoves amb salsa pesto   





Variado de lechugas con mil hojas de tomate raff, mozzarella y anchoas con salsa pesto

Salmorejo cordovès amb dauets d'espalla ibèrica, tomàquets secs i pinyons torrats   

Salmorejo cordobés con daditos de espalda ibérica, tomates secos y piñones tostados

Arròs caldós de sèpia, musclos i gambes     

Arroz caldoso de sepia, mejillones y gambas


Raviolis farcits de verdures amb salsa de blat de moro i coco    

Raviolis rellenos de verduras con salsa de maíz y coco


SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Entrecot de vedella a la graella amb moniato fregit





Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito

Secret de porc ibèric amb trinxat de patates i ceps i reducció de vi negre 

Secreto de cerdo ibérico con trinchado de patatas y cepas y reducción de vino tinto

Suprema de salmó amb formatge brie gratinat i timbal de verdures  

Suprema de salmón con queso brie gratinado y timbal de verduras

Morro de bacallà a la llauna amb musclos i cremós de mongetes seques    

Morro de bacalao en la lata con mejillones y cremoso de judías secas

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 crumble 


Ensalada de fruta natural con crumble

Torrades de santa Teresa amb gelat de nous i ratafia    

Torrijas de santa Teresa con helado de nueces y ratafia

Coulant de xocolata amb crema de vainilla    

Coulant de chocolate con crema de vainilla

Assortit de sorbets: gerds i llimona 

Surtido de sorbetes: frambuesa y limón

VI RECOMANAT:
VINO RECOMENDADO:

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 € 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

24-26 ABRIL '26

NU
US

PREMIERS PLATS - STARTERS

Assortiment de laitues avec millefeuilles de tomates raff, mozzarella et anchois avec sauce pesto

Assorted lettuce with a thousand leaves of tomato raff, mozzarella and anchovies with pesto sauce



Salmorejo cordouan, avec épaule ibérique, tomates séchées et pignons de pin grilles

Cordovan <<salmorejo>>, with Iberian shoulder, sun-dried tomatoes and toasted pine nuts



Riz aux seiches, moules et crevettes

Cuttlefish broth rice, mussels and prawns



Raviolis farcis aux légumes avec sauce maïs et noix de coco

Vegetable ravioli with corn and coconut sauce



PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de bœuf grillée et bâtonnets de patate douce frits

Grilled beef entrecote with fried sweet potato sticks

Secret de porc ibérique avec pommes de terre râpées et champignons et réduction de vin rouge

Iberian pork secret with carving potatoes and vines and red wine reduction



Saumon suprême avec gratin de brie et timbale de légumes

Salmon supreme with gratin brie cheese and vegetable timbale



Filet de morue en conserve avec moules et crème de haricots secs

Canned cod snout with mussels and creamy dried beans



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 avec crumble

Natural fruit salad with crumble



Santa Teresa toast avec de la glace aux noix et du ratafia

Santa Teresa toasts with walnut ice cream and ratafia



Coulant au chocolat avec crème vanille

Chocolate coulant with vanilla cream



Assortiment de sorbets: framboises et citron

Assorted of sorbets: raspberries and lemon



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.