

MENÚ DIARI 11-15 MAIG '26

(Divendres només migdia – Viernes solo mediodía)


PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida d'espínacs amb xampinyons, olives negres, formatge de cabra caramel·litzat i coulis de tomàquet  

Ensalada de espinacas con champiñones, aceitunas negras, queso de cabra caramelizado y coulis de tomate

Sopa freda de meló i menta amb juliana de pernil


Sopa fría de melón y menta con juliana de jamón

Ous estrellats amb patates fregides naturals, saltat de cansalada i xampinyons 

Huevos estrellados con patatas fritas naturales, salteado de tocino y champiñones

Canelons de carn, foie i tòfona amb beixamel de fruits secs     

Canelones de carne, foie y trufa con bechamel de frutos secos

Risotto de pollastre confitat i poma caramel·litzada  

Risotto de pollo confitado y manzana caramelizada

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Filets d'orada a la planxa amb patates fornera i salsa marinera     






Filetes de dorada a la plancha con patatas panadera y salsa marinera

Lluç a la romana amb espàrrecs verds i maionesa de sriracha      

Merluza a la romana con espárragos verdes i mayonesa de sriracha

Entranya de vedella a la graella amb patates i albergínies al forn

Entraña de ternera a la parrilla con patatas platillo y berenjenas al horno

Mandonguilles amb sèpia i pèsols     

Albóndigas con sepia y guisantes

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

Pastis de pastanaga amb crema de formatge    


Pastel de zanahoria con crema de queso

Profiterols amb xocolata    

Profiteroles con chocolate

Pannacota de pinya i coco 

Pannacota de piña y coco

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 11-15 MAIG '26

(Vendredi uniquement midi - Friday only noon)


PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade d'épinards aux champignons, olives noires, fromage de chèvre caramélisé et coulis de tomates  

Spinach salad with mushrooms, black olives, caramelized goat cheese and tomato coulis

Soupe froide au melon et à la menthe avec julienne de jambon

Cold melon and mint soup with ham julienne

Œufs brouillés avec frites maison, bacon et champignons sautés 

Scrambled eggs with natural fries, bacon and mushroom sauté

Cannelloni à la viande, au foie gras et à la truffe, sauce béchamel aux noix    

Meat, foie and truffle cannelloni with nut béchamel

Risotto au poulet confit et aux pommes caramélisées  

Confit chicken and caramelized apple risotto

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Filets de dorade grillés, pommes de terre au four et sauce aux fruits de mer    

Grilled sea bream fillets with baked potatoes and seafood sauce

Merlu à la romaine avec asperges vertes et mayonnaise sriracha     

Roman-style hake with green asparagus and sriracha mayonnaise

Entrailles de bœuf grillé avec pommes de terre et aubergines cuites au four

Grilled beef skirt steak with potatoes and baked eggplants

Boulettes de viande aux seiches et aux petits pois     

Meatballs with cuttlefish and peas

Paella aux fruits de mer     } Supplement: 2 €

Seafood paella

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

Grilled veal entrecote with sweet potato fries

DESSERTS

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Gâteau aux carottes et au fromage frais    


Carrot cake with cream cheese

Profiteroles au chocolat    

Profiteroles with chocolate

Pannacotta d'ananas et coco 

Pineapple and coconut panna cotta

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.