

# Menu

## MENÚ CAP DE SETMANA

15-17 MAIG '26

NU  
US

### PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida amb variat de tomaquets, ceba morada, olives Kalamata, formatge feta i vinagreta de mel  





*Ensalada con variado de tomates, cebolla morada, aceitunas Kalamata, queso feta y vinagreta de miel*

Carpaccio de bacallà amb amanit d'alga wakame, coulis de tomàquet i torraderes  

*Carpaccio de bacalao con algas wakame marinadas, coulis de tomate y tostaditas*

Risotto d'espàrrecs verds i botifarra negra amb emulsió de pebrots del piquillo   

*Risotto de espàrragos verdes y butifarra negra con emulsión de pimientos del piquillo*



Canelons de bolets amb beixamel de romesco    

*Canelones de setas con bechamel de romesco*

### SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Entrecot de vedella a la graella amb moniato fregit

*Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito*

Melós de vedella amb patates arrugades i salsa de curri tai  

*Meloso de ternera con patatas arrugadas y salsa de curry thai*

Suprema de corball a la planxa amb samfaina i llagostins   

*Suprema de corvina a la plancha con sanfaina y langostinos*

Lluç a la romana amb musclos a la marinera i gules saltades amb all i julivert      

*Merluza a la romana con mejillones a la marinera y gules salteadas con ajo y perejil*

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 gerds 


*Ensalada de fruta natural con coulis de frambuesas*

Crema catalana amb melindros    

*Crema catalana con melindros*

Tiramisú amb encenalls de xocolata    

*Tiramisú con virutas de chocolate*

Assortiment de sorbets: mandarina i fruita de la passió 

*Surtido de sorbetes: mandarina 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 incluido

Pa (Pa sense gluten 0,50€), beguda (½ aigua, o ½ ampolla de vi, o cervesa o refresc) i cafè o infusió (cigaló / infusió a granel 0,50€)

Pan (Pan sin gluten 0,50€), bebida (½ agua, o ½ botella de vino, o cerveza o refresco) y café o infusión (carajillo / infusión a granel 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 15-17 MAIG '26

NU  
US

### PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade composée de tomates variées, d'oignon rouge, d'olives Kalamata, de feta et vinaigrette au miel 

*Salad with a variety of tomatoes, red onion, Kalamata olives, feta cheese and honey vinaigrette*

Carpaccio de morue aux algues wakame marinées, coulis de tomates et toast 

*Cod carpaccio with marinated wakame seaweed, tomato coulis and toast*

Risotto aux asperges vertes et au saucisson noir, émulsion de poivrons 

*Green asparagus and black sausage risotto with pepper emulsion*

Cannellonis de champignons et sauce béchamel au romesco 

*Mushroom cannelloni with romesco béchamel sauce*


### PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de bœuf grillée et bâtonnets de patate douce frits

*Grilled beef entrecote with fried sweet potato sticks*

Filet de bœuf avec pommes de terre ridées et sauce au curry thaï 

*Beef tenderloin with wrinkled potatoes and Thai curry sauce*

Courbine (le maigre) suprême avec « samfaina » et crevettes 

*Croaker fish supreme with "samfaina" and prawns*

Merlu à la romaine avec moules marinières et guilles sautées à l'ail et au persil 

*Hake Roman-style with mussels marinière and sautéed scallops with garlic and parsley*

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 gelée de cava 

*Natural fruit salad with cava jelly*

Crème catalane aux fraises 

*Catalan cream with strawberries*

Tiramisu avec des copeaux de chocolat 

*Tiramisu with chocolate shavings*

Assortiment de sorbets : mandarine et fruit de la passion 

*Assortment of sorbets: tangerine and passion fruit*

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

35,00 € TVA inclus - VAT included

Pain (pain sans gluten 0.50€), boissons (½ eau, ou ½ bouteille vin, ou bière ou boisson gazeuse) et café ou thé (café parfumé / infusion en vrac 0,50 €)  
*Bread (gluten-free bread 0,50€), drinks (½ water, or ½ bottle of wine, or beer, or soft drink) and coffee or tea (café liquor / bulk 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.*