

Menu

MENÚ CAP DE SETMANA

5-7 JUNY '26

NU
US

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Bouquet d'enciams amb encenall de pernil d'anec, pebrots vermells escalivats i vinagreta de mango  

Bouquet de lechugas con virutas de jamón de pato, pimientos rojos escalivados y vinagreta de mango

Gaspatxo de xíndria amb daus d'alvocat, formatge feta i oli de menta 

Gazpacho de sandía con dados de aguacate, queso feta y aceite de menta

Canelons de pasta fresca farcits de llamàntol amb beixamel de romesco    

Canelones de pasta fresca rellenos de bogavante con bechamel de romesco

Risotto de melós de vedella i ceps   

Risotto de meloso de ternera y boletus

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Entrecot de vedella a la graella amb moniato fregit




Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito

Lingot de melós de pollastre de pages i confit d'anec amb parmentier de tòfona i salsa Porto  

Lingote de pollo de corral y confit de pato con parmentier 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 coulis de fruits vermells

Ensalada de fruta natural con coulis de frutos rojos

Rodelles de taronja amb gelat de plàtan, mel i nous  

Rodajas de naranja con helado de plátano, miel y nueces

Brownie amb salsa de xocolata blanca amb llima    

Brownie con salsa de chocolate blanco con lima

Assortiment de sorbets: llimona i gerds 

Surtido de sorbetes: limón y frambuesa

**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 aigua, 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

5-7 JUNY '26

NU
US




PREMIERS PLATS - STARTERS

Bouquet de laitue avec copeaux de jambon de canard, poivrons rouges grillés et vinaigrette à la mangue  

Bouquet of lettuce with duck ham shavings, roasted red peppers and mango vinaigrette

Gaspacho de pastèque avec avocat en dés, fromage feta et huile de menthe 

Watermelon gazpacho with diced avocado, feta cheese, and mint oil

Cannellonis de pâtes fraîches farcis au homard, sauce béchamel au romesco     

Fresh pasta cannelloni stuffed with lobster with romesco béchamel

Risotto au bœuf et aux champignons   

Beef and mushroom risotto

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de bœuf grillée et bâtonnets de patate douce frits

Grilled beef entrecote with fried sweet potato sticks

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

} Supplement: 5 €




DESSERTS

Salade de fruits nature au coulis de fruits rouges


Natural fruit salad with red fruit coulis

Tranches d'orange avec glace à la banane, au miel et aux noix  

Orange slices with banana, honey and walnut ice cream

Brownie à la sauce au chocolat blanc et au citron vert   

Brownie with white chocolate sauce and lime

Assortiment de sorbets: citron et framboise 

Assortment of sorbets: lemon and raspberry

VIN RECOMMANDÉ:
RECOMENDED WINE:

SALVIO

D.O.: Ribera del duero

Bodega: Dominio de Elbio

Varietat raïm: Cabernet Sauvignon,
Merlot, Tinto Fino



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.