

Menu

MENÚ CAP DE SETMANA




8-10 MAIG '26

NU
US

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Gazpatxo amb tartar de tomàquet raff, llagostins i alvocat amb toc de curri thai vermell  

Gazpacho con tartar de tomate raff, langostinos y aguacate con toque de curry thai rojo

Amanida d'enciams variats amb pebrots escalivats, brie caramel·litzat, nous i vinagreta de mostassa   

Ensalada de lechugas variadas con pimientos escalivados, Brie caramelizado, nueces y vinagreta de mostaza

Arròs melòs de peus de porc i ceps   

Arroz meloso de pies de cerdo y boletus


Canelons de carn rostida, foie i tòfona amb beixamel de pebrots del piquillo   

Canelones de carne con foie, trufa y bechamel de pimientos del piquillo

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Entrecot de vedella a la graella amb moniato fregit

Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito

Magret d'ànec amb parmentier de cacauets caramel·litzats i salsa de ratafia   


Magret de pato con parmentier de cacahuets caramelizados y salsa de ratafia

Timbal de gamba llagostinera i wok de verdures amb salsa dels seus sucus   

Timbal de gamba langostinera y wok de verduras con salsa de sus jugos

Morro de bacallà amb cigrons, espinacs i musclos a la crema de mostassa   

Morro de bacalao con garbanzos, espinacas y mejillones a la crema de mostaza




Costella de vaca a baixa temperatura amb patates i reducció de vi  } Suplement: 5 €

Costilla de vaca a baja temperatura con patatas y su jugo




POSTRES

Amanida de fruita natural amb gelatina de cava 


Ensalada de fruta natural con gelatina de cava

Coca de llardons amb xarrup de moscatell   

Coca de chicharrones con sorbo de moscatel

Pastís Sacher amb coulis de fruits vermells   

Tarta Sacher con coulis de frutos rojos

Assortiment de sorbets: llimona i poma verda 

Surtido de sorbetes: limón y manzana verde

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

8-10 MAIG '26





NU
US

PREMIERS PLATS - STARTERS

« Gaspacho » avec tartare de tomates raff, crevettes et avocat, relevé d'une touche de curry rouge thaï  
"Gaspacho" with raff tomato tartare, prawns and avocado with a touch of red Thai curry

Salade composée de laitues mélangées avec poivrons grillés, brie caramélisé, noix et vinaigrette de moutarde   
Mixed lettuce salad with roasted peppers, caramelized brie cheese, walnuts and mustard vinaigrette




Riz crémeux aux pieds de porc et aux cèpes   
Creamy rice with pig's trotters and porcini mushrooms






Cannellonis de viande au foie gras, truffe et sauce béchamel au piquillo    
Meat cannelloni with foie gras, truffle and piquillo pepper béchamel sauce

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de bœuf grillée et bâtonnets de patate douce frits
Grilled beef entrecote with fried sweet potato sticks

Magret de canard au parmentier aux cacahuètes caramélisées et sauce ratafia   
Duck breast with caramelized peanut parmentier and ratafia sauce



Timbale de crevettes et sauté de légumes avec leur jus   
Prawn timbale and vegetable stir-fry with its own juices






Joues de cabillaud aux pois chiches, épinards et moules, sauce crémeuse à la moutarde     
Cod cheeks with chickpeas, spinach and mussels in a mustard cream sauce





Côte de vache basse température avec pommes de terre et leur jus  


Suplement: 5 €

DESSERTS

Salade de fruits naturels avec gelée de cava  
Natural fruit salad with cava jelly

Gâteau au saindoux avec sirop de muscat     
Lard cake with muscatel syrup

Gâteau Sacher avec coulis de fruits rouges    
Sacher cake with red fruit coulis

Sorbets assortis : citron et pomme verte 
Assorted sorbets: lemon and green apple

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.

