

Menú

NU
US

MENÚ DIARI 22-26 JUNY '26




(23 NIT I 24 JUNY NO INCLOSSOS)

(Divendres només migdia – Viernes solo mediodía)



PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Bouquet d'enciams amb carpaccio de meló, tomaquet i mango amb vinagreta de dàtils i llima 

Bouquet de lechugas con carpaccio de melón, tomate y mango con vinagreta de dátiles y lima

Gazpatxo amb ou dur, crostons, cogombre i quenelle de cremós de alvocat    

Gazpacho con huevo duro, picatostes, pepino y quenelle de cremoso de aguacate

Ous a baixa temperatura amb puré de moniato i salsa de gorgonzola  

Huevos a baja temperatura con puré de moniato y salsa de gorgonzola

Raviolis de pasta fresca farcits de verdures amb salsa de cacuets i mel    

Raviolis de pasta fresca rellenos de verduras con salsa de cacahutes y miel

Risotto de xampinyons, espàrrecs verds i cansalada fumada   

Risotto de champiñones, espárragos frescos y bacon

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Hamburguesa Black Angus amb patates cajún i salsa de formatge amb sweet chili  

Hamburguesa Black Angus con patatas cajún y salsa de queso con sweet chili

Secret ibèric a la graella amb salsa criolla i puré de patata i romaní  

Secret ibérico a la parrilla con salsa criolla y puré de patata y romero

Fingers de bacallà en tempura amb saltat de verdures, edamames i maionesa de soja i mel    

Fingers de bacalao en tempura con salteado de verduras, edamames y mayonesa de soja y miel

Suprema de salmó a la planxa amb nyoquis, gules i alls tendres     

Suprema de salmón a la plancha con ñoquis, gulas y ajos tiernos

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

Flam de café amb nata  

Flan de café con nata

Crep de xocolata i crema de vainilla    

Crep de chocolate y crema de vainilla

Semifred de llimona amb coulis de fruits vermells  

Semifrío de limón con coulis de frutos rojos

Assortit de gelats: maduixa i nata 

Surtido de helados: fresa y nata

**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

MENÚ DIARI 22-26 JUNY '26

(23 NIT I 24 JUNY NO INCLOSSOS)





(Vendredi uniquement midi - Friday only noon)

NU
US

PREMIERS PLATS - STARTERS

Bouquet de laitue avec carpaccio de melon, tomate et mangue, vinaigrette aux dattes et au citron vert 





Bouquet of lettuce with melon, tomato and mango carpaccio with date and lime vinaigrette

Gaspacho avec œuf dur, croûtons, concombre et quenelle crémeuse à l'avocat    



Gaspacho with hard-boiled egg, croutons, cucumber and creamy avocado quenelle

Œufs cuits à basse température avec purée de patates douces et sauce gorgonzola  

Low-temperature eggs with sweet potato puree and gorgonzola sauce

Raviolis frais farcis aux légumes, sauce aux cacahuètes et au miel    

Fresh pasta ravioli stuffed with vegetables with peanut and honey sauce

Risotto aux champignons, asperges vertes et bacon fumé   

Mushroom risotto, green asparagus and smoked bacon

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Burger Black Angus avec frites cajun et sauce au fromage et au piment doux  




Black Angus burger with Cajun fries and sweet chili cheese sauce

Porc ibérique grillé avec sauce créole, purée de pommes de terre et romarin  

Grilled Iberian pork with Creole sauce and mashed potatoes and rosemary

Doigts de morue frit, avec légumes sautés, d'edamames et de mayonnaise au soja et au miel    

Fried cod fingers with sautéed vegetables, edamame and soy and honey mayonnaise

Suprême de saumon grillé avec gnocchis, gouaches et ail tendre   

Grilled salmon supreme with gnocchi, gules and tender garlic

Paella aux fruits de mer  } **Suplement: 2 €**

Seafood paella


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

Grilled veal entrecote with sweet potato fries

DESSERTS

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Flan au café avec crème  

Coffee flan with cream

Crêpe au chocolat et crème vanille    

Chocolate crepe and vanilla cream

Semifreddo au citron avec coulis de fruits rouges  

Lemon semifreddo with red fruit coulis

Assortiment de glaces: fraise et crème 

Assorted ice cream: strawberry and cream

**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.