

MENÚ DIARI 8-12 JUNY '26

(Divendres només migdia – Viernes solo mediodía)





PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida de tomàquet, mango i alvocat amb formatge de cabra caramel·litzat i vinagreta d'alfàbrega  





Ensalada de tomate, mango y aguacate con queso de cabra caramelizado y vinagreta de albahaca

"Salmorejo" cordovès amb dauets d'espalla ibèrica, tomàquets secs i pinyons torrats   



Salmorejo cordobés con daditos de espalda ibérica, tomates secos y piñones tostados

Ous estrellats amb gambetes, alls tendres i gules    

Huevos estrellados con camarones, ajos tiernos y gulas

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

Poma al forn amb crema  

Manzana al horno con crema

Profiterols farcits de nata amb salsa de xocolata    

Profiteroles rellenos de nata con salsa de chocolate

Arròs amb llet i canyella  

Arroz con leche y canela

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 incluido

(Escollint plat únic **21,00 € IVA inclòs**, només migdia) - (Escogiendo plato único **21,00 € IVA incluido**, 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 8-12 JUNY '26

(Vendredi uniquement midi - Friday only noon)





PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade de tomate, mangue et avocat avec fromage de chèvre caramélisé et vinaigrette au basilic  





Tomato, mango, and avocado salad with caramelized goat cheese and basil vinaigrette

« Salmorejo » cordouan avec des dés d'épaule ibérique, tomates séchées et pignons grillés   

Cordovan "salmorejo" with cubes of Iberian shoulder, sun-dried tomatoes, and toasted pine nuts

Œufs brouillés aux petites crevettes, jeunes gousses d'ail et œufs de poisson    

Fried eggs with small prawns, tender garlic, and baby eels

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      } **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

Pomme cuite au four avec de la crème    

Baked apple with cream

Profiteroles fourrées à la crème et au chocolat    

Profiteroles filled with cream and chocolate sauce

Riz au lait et à la cannelle  

Rice with milk and cinnamon

Assortiment de glaces : vanille et chocolat 

Assorted ice creams: 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.