

# Menu

NU  
US


MENÚ CAP DE SETMANA 10-12 JULIOL '26

JORNADA GASTRONÒMICA: DE L'ARRÒS



## PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

**Gaspatxo amb tàrtar 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*

**Canelons de llamàntol amb beixamel de ceba caramel·litzada**      

*Canelones de bogavante con bechamel de cebolla caramelizada*




**Amanida d'arròs basmati amb fonoll, tonyina en escabetx i tomàquets confitats**  

*Ensalada de arroz basmati con hinojo, atún en escabeche y tomatitos confitados*

**Risotto de gorgonzola, nous i poma**   

*Risotto de gorgonzola, nueces y manzana*

## SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

**Arròs caldós de costella de vaca, shitake i edamames**   

*Arroz caldoso de costilla de vaca, shitake y edamames*

**Entrecot de vedella a la graella amb moniato fregit**

*Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito*

**Filet d'orada sobre humus de carbassa i cloïsses a la llauna**    

*Filete de dorada sobre hummus de calabaza y almejas a la "llauna"*

**Suquet de lluç amb gamba i musclos**      

*Suquet de merluza con gamba y mejillones*



**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 gelatina de mojito** 


*Ensalada de fruta natural con gelatina de mojito*

**Carpaccio de pinya amb gelat de coco** 

*Carpaccio de piña con helado de coco*

**Arròs amb llet, i albercocs saltats amb mel** 

*Arroz con leche, y albaricoques salteados con miel*

**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 10-12 JULIOL '26

JOURNÉE GASTRONOMIQUE: DE RIZ

NU  
US

## PREMIERS PLATS - STARTERS

Gaspacho avec tartare de tomates raff, crevettes et avocat, relevé d'une touche de curry rouge thai



*Gazpacho with raff tomato tartare, prawns and avocado with a touch of red Thai curry*

Cannellonis au homard avec béchamel aux oignons caramélisés



*Lobster cannelloni with caramelized onion béchamel*

Salade de riz basmati au fenouil, thon mariné et tomates cerises confites



*Basmati rice salad with fennel, pickled tuna and confit cherry tomatoes*

Risotto au gorgonzola, aux noix et aux pommes



*Gorgonzola, walnut and apple risotto*

## PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Riz en soupe avec côtes de bœuf, champignons shiitake et edamame



*Soupy rice with beef rib, shiitake mushrooms and edamame*

Entrecôte de bœuf grillée et bâtonnets de patate douce frits

*Grilled beef entrecote with fried sweet potato sticks*

Filet de dorade sur houmous de potiron et palourdes en conserve



*Sea bream fillet on pumpkin hummus and canned clams*

Ragoût de merlu aux crevettes et aux moules



*Hake stew with shrimp and mussels*

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 de la gelée de mojito



*Natural fruit salad with mojito jelly*

Carpaccio d'ananas avec glace à la noix de coco



*Pineapple carpaccio with coconut ice cream*

Riz au lait et abricots sautés au miel



*Rice pudding, and apricots sautéed with honey*

Assortiment de sorbets: citron et pomme verte



*Assortment of sorbets: lemon and green apple*

VIN RECOMMANDÉ:  
RECOMENDED WINE:

**SALVIO**

D.O.: Ribera del duero

Bodega: Dominio de Elbio

Varietat raïm: Cabernet Sauvignon,  
Merlot, Tinto Fino

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.*