

MENÚ DIARI 13-17 JULIOL '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

Sopa de meló i menta amb juliana d'espàtlla ibèrica 

Sopa de melón y menta con juliana de jamón ibérico

Ous estrellats amb gambetes, alls tendres i gules    

Huevos estrellados con camarones, ajos tiernos y guisantes

Garganelli a la crema de blat de moro i curri amb saltat de pernil i dàtils    

Garganelli a la crema de maiz y curry con salteado de jamón y dátiles

Risotto de confit d'ànec i verdures  

Risotto de confit de pato y verduras

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Seitons i calamars a la andalusa amb maionesa de llima i menta     

Boquerones y calamares a la andaluza con mayonesa de limón y menta

Filets d'orada a la planxa sobre nyoquis a la crema de marisc amb musclos      

Filetes de dorada a la plancha sobre ñoquis a la crema de marisco y mejillones

Melós de porc amb parmentier de moniato i salsa de vi negre  

Meloso de cerdo con parmentier de moniato y salsa de vino tinto

Wok de vedella amb verdures i salsa agredolça  

Wok de ternera con verduras y salsa agridulce

Paella marinera    

Paella marinera

Suplement: 2 €

Entrecot de vedella a la graella amb moniato fregit

Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito

Suplement: 3 €

POSTRES

Amanida de fruita fresca

Ensalada de fruta fresca

Brownie amb coulis de fruits vermells    

Brownie con coulis de frutos rojos

Profiterols amb xocolata    

Profiteroles con chocolate

Mató amb mel i fruits secs  

Mató con miel y frutos secos

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 13-17 JULIOL '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

Soupe de melon et de menthe avec julienne d'épaule ibérique 

Melon and mint soup with Iberian shoulder julienne

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

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

Garganelli à la crème de maïs et au curry, avec jambon sauté et dattes    

Garganelli in corn cream and curry with sautéed ham and dates

Risotto de confit de canard et petits légumes  

Duck confit risotto with little vegetables

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Anchois et calamars à l'andalouse avec mayonnaise au citron vert et à la menthe     

Anchovies and squid Andalusian style with lime and mint mayonnaise

Filets de dorade grillés sur gnocchis à la crème de fruits de mer et aux moules      

Grilled sea bream fillets on gnocchi in seafood cream with mussels

Porc douce avec parmentier de patate douce et sauce au vin rouge  

Sweet pork with sweet potato parmentier and red wine sauce

Bœuf sauté au wok avec légumes et sauce aigre-douce  

Beef wok with vegetables and sweet and sour sauce

Paella aux fruits de mer      } Supplement: 2 €

Seafood paella

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

Grilled veal entrecote with sweet potato fries

DESSERTS

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Brownie au coulis de fruits rouges    

Brownie with red fruit coulis

Profiteroles au chocolat    

Profiteroles with chocolate

Fromage blanc au miel et aux noix  

Cottage cheese with honey and nuts

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 raïm: 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.