

Menu

MENÚ CAP DE SETMANA

17-19 JULIOL '26

NU
US

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Gazpatxo 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

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 melós de peus de porc i ceps   

Arroz meloso de pies de cerdo y boletus

Canelons de bacallà confitat amb beixamel de trompetes de la mort   

Canelones de bacalao confitado con bechamel de trompetas de la muerte

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 

Costilla de vaca a baja temperatura con patatas y su jugo

Suplement: 5 €

POSTRES

Amanida de fruita natural amb gelee de cava 

Ensalada de fruta natural con gelee de cava

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla   

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Coca de llardons amb xarrup de moscatell   

Coca de chicharrones con chupito de moscatel

Assortiment de sorbets: llimona i mandarina 

Surtido de sorbetes: limón y mandarina

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

17-19 JULIOL '26

NU
US

PREMIERS PLATS - STARTERS

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

Salade composée de laitues mélangées avec poivrons grillés, brie caramélisée, 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 morue confite avec béchamel aux trompettes de la mort    
Cannelloni of cod confit with trumpets of death bechamel

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  }
Low temperature cow rib with potatoes and their juice

Suplement: 5 €

DESSERTS

Salade de fruits naturels avec gelee de cava 
Natural fruit salad with cava gelee

Coulant au chocolat avec glace à la vanille   
Chocolate coulant with vanilla ice cream

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

Assortiment de sorbets: citron et mandarine 
Assortment of sorbets: lemon and tangerine

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.