

MENÚ DIARI 3-7 AGOST '26

(Divendres només migdia – Viernes solo mediodía)

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Variat d'enciams amb meló, alvocat, cirerols i perles de mozzarella amb vinagreta de fruits secs 

Variado de lechugas con melón, aguacate, tomate cherry y perlas de mozzarella con vinagreta de frutos secos

Sopa freda de "ajoblanco" amb dauets de salmó marinat i raïm 

Sopa fría de ajoblanco con daditos de salmón marinado y uva

Ous estrellats amb sobrassada i ceba confitada 

Huevos estrellados con sobrasada y cebolla confitada

Raviolis de pasta fresca farcits de carn de rostit amb salsa de porros i safrà 

Raviolis de pasta fresca rellenos de carne de asado con salsa de puerros y azafrán

Risotto de pop i espàrrecs verds 

Risotto de pulpo y espárragos verdes

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Tonyina a la planxa amb hummus i salsa "pico de gallo" 

Atún a la plancha con hummus y salsa "pico de gallo"

Daus de salmó en tempura amb verdures i maionesa de wasabi 

Dados de salmón en tempura con verduras y mayonesa de wasabi

Wok de vedella amb verdures i salsa agredolça 

Wok de ternera con verduras y salsa agridulce

Costella de porc al forn amb salsa barbacoa al bourbon i cremòs de moniato 

Costilla de cerdo al horno con salsa barbacoa al bourbon y cremoso de boniato

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

Duet de mousses 

Dueto de mousses

Crep de xocolata amb fruits vermells 

Crepe de chocolate con frutos rojos

Natilla de xocolata amb vainilla 

Natilla de chocolate con vainilla

Assortit de gelats: nata i maduixa 

Surtido de helados: nata y fresa

26,50 € IVA inclòs - IVA incluído

(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% DESCOMPTRE PER ALS CLIENTS ALLOTJATS // 10% DESCUENTO PARA CLIENTES ALOJADOS

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 3-7 AGOST '26

(Vendredi uniquement midi - Friday only noon)

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade composée avec melon, avocat, cerises et perles de mozzarella, vinaigrette aux noix  

Assorted lettuce with melon, avocado, cherries and mozzarella pearls with nut vinaigrette

Soupe froide « ajoblanco » aux cubes de saumon marinés et aux raisins    

Cold "ajoblanco" soup with marinated salmon cubes and grapes

Œufs brouillés avec sobrasada et oignons confits 

Scrambled eggs with "sobrasada" and candied onion

Raviolis frais farcis à la viande rôtie, sauce aux poireaux et au safran    

Fresh pasta ravioli stuffed with roast meat with leek and saffron sauce

Risotto au poulpe et aux asperges vertes   

Octopus and green asparagus risotto

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Thon grillé avec houmous et sauce « pico de gallo »    

Grilled tuna with hummus and "pico de gallo" sauce

Saumon en tempura, accompagné de légumes et de mayonnaise au wasabi    

Salmon cubes in tempura with vegetables and wasabi mayonnaise

Bœuf sauté au wok avec légumes et sauce aigre-douce  

Beef wok with vegetables and sweet and sour sauce

Côtelette de porc cuite au four avec sauce barbecue au bourbon et crème de patate douce  

Baked pork chop with bourbon barbecue sauce and sweet potato cream

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

Duo de mousse  

Mousse duet

Crêpe au chocolat et aux fruits rouges    

Chocolate crepe with red fruits

Crème anglaise au chocolat et à la vanille   

Chocolate custard with vanilla

Assortiment de glaces: crème et fraise 

Assorted ice creams: cream and strawberry

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.