

MENÚ DIARI 6-10 JULIOL '26 (Divendres només migdia - Viernes solo mediodía)

JORNADA GASTRONÒMICA: DE L'ARRÒS





PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida de patata amb crema burrata i mostassa, dauets de pernil ibèric, encurtits i olives de Kalamata    



Ensalada de patata con crema burrata y mostaza, daditos de jamón ibérico, encurtidos y aceitunas de Kalamata

Ous estrellats amb botifarra negra i ceba confitada 




Huevos estrellados con botifarra negra y cebolla confitada

Canelons de carn, foie i tòfona amb beixamel de fruits secs    

Canelones de carne, foie y trufa con bechamel de frutos secos




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

Llom de tonyina amb hummus de piquillos i musclos al vapor  

Lomo de atún con hummus de piquillos y mejillones al vapor

Daus de salmó en tempura amb verdures i maionesa de wasabi   

Dados de salmón en tempura con verduras y mayonesa de wasabi

Hamburguesa de vedella Black Angus amb patates fregides i salsa de formatge cheddar 

Hamburguesa de ternera Black Angus con patatas fritas y salsa de queso cheddar



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

Pastis de formatge amb coulis de fruits vermells    


Pastel de queso con coulis de frutos rojos

Poma al forn amb crema pastissera  

Manzana al horno con crema pastelera

Arròs amb llet, i albercocs saltats amb mel 

Arroz con leche, y albaricoques salteados con miel

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 incluído

(Escollint plat únic **21,00 € IVA inclòs**, només migdia) - (Escogiendo plato único **21,00 € IVA incluído**, 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 6-10 JULIOL '26 (Vendredi uniquement midi - Friday only noon)

JOURNÉE GASTRONOMIQUE: DE RIZ

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade de pommes de terre à la crème de burrata et moutarde, jambon ibérique, cornichons et olives

Potato salad with burrata cream and mustard, slices of Iberian ham, pickles and olives

Œufs brouillés avec du saucisson noir et des oignons confits

Scrambled eggs with black sausage and candied onion

Cannelloni à la viande, au foie gras et à la truffe, sauce béchamel aux noix

Meat, foie and truffle cannelloni with nut 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

Filet de thon avec houmous de piquillo et moules à la vapeur

Tuna loin with piquillo hummus and steamed mussels

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

Salmon cubes in tempura with vegetables and wasabi mayonnaise

Burger de bœuf Black Angus avec frites et sauce au cheddar

Black Angus beef burger with fries and cheddar cheese 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

Gâteaux de fromage avec coulis de fruits rouges

Cheesecake with red fruit coulis

Pomme cuite au four avec crème pâtissière

Baked apple with pastry cream

Riz au lait et abricots sautés au miel

Rice pudding, and apricots sautéed with honey

Assortiment de glaces: vanille et chocolat

Assorted ice cream: 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.