

MENÚ DIARI 24-28 AGOST '26

(Divendres només migdia – Viernes solo mediodía)

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida grega amb formatge feta, tomàquet, pebrot escalivat i olives de kalamata i salsa tsatsiki  

Ensalada griega con queso feta, tomate, pimiento asado y aceitunas de kalamata y salsa tsatsiki

Amanida de patata, alvocat i pinya amb maionesa de Sriracha (xili picant) i llagostins marinats    

Ensalada de patata, aguacate y piña con mayonesa de Sriracha (chile picante) y langostinos marinados

Espàrrecs verds a la planxa amb formatge de cabra i salsa de cacauets i mel   

Espárragos verdes a la plancha con queso de cabra y salsa de cacahuets y miel

Rigattoni "alla norma" (salsa de tomàquet, albergínia, alfàbrega i parmesà)    

Rigattoni "alla norma" (salsa de tomate, berenjena, albahaca y parmesano)

Arròs cremós de carxofes, daus d'espalla ibèrica i gorgonzola  

Arroz cremoso de alcachofas, dados de espalda ibérica y gorgonzola

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 llauna amb hummus de mongetes i caviar de mujol 

Filetes de dorada a la llauna con hummus de judías y caviar de mújol

Xurrasco de vedella amb patates i albergínies al forn i salsa "chimichurri" 

Churrasco de ternera con patatas y berenjenas al horno y salsa "chimichurri"

Secret ibèric a la graella amb salsa de "piquillos" i puré de patata i romaní  

Secret ibérico a la parrilla con salsa piquillo y puré de patata y romero

Paella marinera     } Suplement: 3 €

Paella marinera

Entrecot de vedella a la graella amb moniato fregit } Suplement: 4 €

Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito

POSTRES

Amanida de fruita fresca

Ensalada de fruta fresca

Pastis de pastanaga amb cremos de formatge    

Pastel de zanahoria con cremoso de queso

Crep de toffee amb fruits vermells    

Crepé de toffee con frutos rojos

Natilla de xocolata amb galeta maria    

Natilla de chocolate con galleta maria

Assortit de gelats: nata i maduixa 

Surtido de helados: nata y fresa

26,50 € IVA inclòs - IVA incluido

(Escollint plat únic 21,50 € IVA inclòs, només migdia) - (Escogiendo plato único 21,50 € IVA incluido, solo mediodía)

Pa (sense gluten 0,50€), beguda (½ aigua, o ½ ampolla vi, o cervesa o refresc). Cafès i infusions no inclosos.

Pan (sin gluten 0,50€), bebida (½ agua, o ½ botella vino, o cerveza o refresco). Cafés e infusiones no incluidos.

10% DESCOMPTA CLIENTS ALLOTJATS // 10% DESCUENTO 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 24-28 AGOST '26

(Vendredi uniquement midi - Friday only noon)

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade grecque avec feta, tomates, poivrons grillés, olives kalamata et sauce tzatziki 

Greek salad with Feta cheese, tomato, roasted peppers and kalamata olives and tzatziki sauce

Salade de pommes de terre, avocat et ananas avec mayonnaise Sriracha (piment épicé) et crevettes marinées 

Potato, avocado and pineapple salad with Sriracha mayonnaise (spicy chili) and marinated prawns

Asperges vertes grillées avec du fromage de chèvre et une sauce aux cacahuètes et au miel 

Grilled green asparagus with goat cheese and peanut and honey sauce

Rigatoni « alla norma » (sauce tomate, aubergines, basilic et parmesan) 

Rigatoni "alla norma" (tomato sauce, eggplant, basil and parmesan)

Riz crémeux aux artichauts, dés d'épaule ibérique et gorgonzola 

Creamy artichoke rice, cubes of Iberian shoulder and gorgonzola

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

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

Anchovies and squid Andalusian style with lemon and mint mayonnaise

Filets de dorade en conserve avec houmous de haricots et caviar de mullet 

Canned sea bream fillets with bean hummus and mullet caviar

« Xurrasco » de bœuf avec pommes de terre et aubergines au four et sauce chimichurri 

Beef "xurrasco" with baked potatoes and eggplant and "chimichurri" sauce

Porc ibérique grillé avec sauce piquillo, purée de pommes de terre et romarin 

Grilled Iberian secret with "piquillos" sauce and mashed potato and rosemary

Paella aux fruits de mer 

Seafood paella

Suplement: 3 €

Entrecôte de bœuf grillé aux frites de patates douces 

Grilled veal entrecote with sweet potato fries

Suplement: 4 €

DESSERTS

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage frais 

Carrot cake with cream cheese frosting

Crêpe au caramel et aux fruits rouges 

Toffee crepe with red fruits

Crème anglaise au chocolat avec biscuit Maria 

Chocolate custard with Maria biscuit

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). **Cafés et tisanes non inclus.**

*Bread (gluten-free 0,50€), drinks (½ water, or ½ bottle wine, or beer, or soft drink). **Coffees and herbal teas not included.***

10% REMISE POUR 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.