

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Carpaccio de tomàquet amb tàrtar de salmó i alvocat amb maionesa de sriracha   *Carpaccio de tomate con tártaro de salmón y abogado con mayonesa de sriracha*Amanida de pernil d'ànec, codony y nous, amb vinagreta de mostassa   *Ensalada de jamón de pato, membrillo y nueces, con vinagreta de mostaza*Raviolis farcits de botifarra negra i trompetes de la mort amb beixamel de fruits secs   *Raviolis rellenos de butifarra negra y trompetas de la muerte con bechamel de frutos secos*Risotto de gambetes, bacon i espàrrecs verds    *Risotto de gambitass, bacon y espárragos verdes*

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Entrecot de vedella a la graella amb moniato fregit

*Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito*Lingot de xai amb albergínia rostida a la mel amb salsa de moscatell *Lingote de cordero con berenjena asada a la miel con salsa de moscatel*Daus de salmó en tempura amb wok de verdures   *Dados de salmón en tempura con wok de verduras*Corball a la planxa amb trinxat de pebrots del piquillo i salsa d'anet   *Corvina a la plancha con picado de pimientos del piquillo y salsa de eneldo*Costella de vaca a baixa temperatura amb patates i reducció de vi *Costilla de vaca a baja temperatura con patatas y reducción de vino*

Suplement: 7 €

POSTRES

Amanida de fruita natural amb coulis de mango

*Ensalada de fruta natural con coulis de mango*Mel i mató amb nous  *Miel y requesón con nueces*Pastis borratxo amb gelat de vainilla   *Pastel borracho con helado de vainilla*Assortiment de sorbets: mandarina i poma verda *Surtido de sorbetes: mandarina i poma verda*

35,00 € IVA inclòs - IVA incluido

Pa (Pa sense gluten 0,50€), beguda (½ aigua, o ½ ampolla de vi, o cervesa o refresc). Cafès i infusions no inclosos.Pan (Pan sin gluten 0,50€), bebida (½ agua, o ½ botella de vino, o cerveza o refresco). Cafés e infusiones no incluidos.

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

28-30 AGOST '26

NU
US

PREMIERS PLATS - STARTERS

Carpaccio de tomates avec tartare de saumon et avocat, mayonnaise sriracha   

Tomato carpaccio with salmon tartare and avocado with sriracha mayonnaise

Salade de jambon de canard, de coings et de noix, avec vinaigrette à la moutarde   

Salad of duck ham, quince and walnuts, with mustard vinaigrette

Raviolis farcis au saucisson noir et aux trompettes de la mort, sauce béchamel aux noix   

Ravioli stuffed with black sausage and trumpets of death with nut béchamel

Risotto aux crevettes, au bacon et aux asperges vertes   

Shrimp, bacon and green asparagus risotto

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de bœuf grillée et bâtonnets de patate douce frits

Grilled beef entrecote with fried sweet potato sticks

Lingot d'agneau aux aubergines rôties au miel et sauce muscat 

Lamb ingot with roasted eggplant in honey with muscatel sauce

Saumon en tempura avec légumes sautés au wok   

Salmon cubes in tempura with wok vegetables

Courbine grillé avec poivrons piquillo hachés et sauce au aneth   

Grilled croaker fish with chopped piquillo peppers and dill sauce

Côte de vache basse température avec pommes de terre et leur jus 

Low temperature cow rib with potatoes and their juice

Suplement: 7 €

DESSERTS

Salade de fruits naturels aux coulis de mangue

Natural fruit salad with mango coulis

Miel et fromage blanc aux noix  

Honey and cottage cheese with walnuts

Gâteau ivre avec glace à la vanille   

Drunken cake with vanilla ice cream

Assortiment de sorbets: mandarine et pomme verte 

Assortment of sorbets: tangerine and green grapefruit

35,00 € TVA inclus - VAT included

Pain (pain sans gluten 0.50€), boissons (½ eau, ou ½ bouteille vin, ou bière ou boisson gazeuse). Cafés et tisanes non inclus.

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

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.