

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Salmorejo amb dauets de pernil ibèric, ous de guatlla, crostons de brioix i oli d'alfàbrega  

Salmorejo con daditos de jamón ibérico, huevos de codorniz, cortezas de bollo y aceite de albahaca

Amanida d'humus d'edamame amb fulles de cabdell, seitons i tomàquets cirerols semisecs   

Ensalada de hummus de edamame con hojas de repollo, boquerones y tomates cherrys semisecos

Caneló de llamàntol amb beixamel de ceba caramel·litzada   

Canelón de bogavante con bechamel de cebolla caramelizada

Risotto de magret d'ànec, peres i emulsió de foie   

Risotto de magret de pato, peras y emulsión de foie

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Entrecot de vedella a la graella amb moniato fregit

Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito

Melós de vedella amb timbal de patates i porros i salsa de Porto 

Meloso de ternera con timbal de patatas y puerros y salsa de Oporto

Llom de tonyina a la planxa amb samfaina i musclos en escabetx de cava   

Lomo de atún a la plancha con chanfaina y mejillones en escabeche de cava

Corball al forn amb cous cous de verdures i cloïsses a la crema de llimona   

Corvina al horno con cous cous de verduras y almejas a la crema de limón

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 gelee de cítrics

Ensalada de fruta natural con gelee de cítricos

Cremòs de mató i mel amb gerds i pols de carquinyolis

Cremoso de requesón y miel con frambuesa y polvo de carquiños

Pastis satxer de maduixa amb coulis de fruits vermells   

Pastel sacher de fresa con coulis de frutos rojos

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 exclusiu per a hostes al servei de sopar: Vàlid de diumenge a dijous per a reserves individuals (no aplicable a grups o esdeveniments) // **10% Descuento exclusivo para huéspedes en el servicio de cena:** Válido de domingo a jueves para reservas individuales (no aplicable a grupos o eventos).

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.

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salmorejo avec jambon ibérique, œufs de caille, croûtons de brioche et huile de basilic  

Salmorejo with slices of Iberian ham, quail eggs, brioche croutons and basil oil

Salade de houmous d'edamame avec feuilles de chou, huîtres et prunes cerises semi-séchées   

Edamame hummus salad with cabbage leaves, oysters and semi-dried cherry plums

Cannelloni au homard avec béchamel aux oignons caramélisés    

Lobster cannelloni with caramelized onion béchamel

Risotto au magret de canard, poires et émulsion de foie gras   

Risotto with duck breast, pears and foie emulsion

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de bœuf grillée et bâtonnets de patate douce frits

Grilled beef entrecote with fried sweet potato sticks

Bœuf douce avec timbale de pommes de terre et poireaux et sauce Porto 

Sweet beef stew with potato and leek timbale and Porto sauce

Longe de thon grillée avec samfaina et moules marinées au cava    

Grilled tuna loin with samfaina and mussels in cava pickle

Courbine au four avec couscous aux légumes et palourdes à la crème de citron    

Baked croaker fish with vegetable cous cous and clams in lemon cream

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 avec gelée d'agrumes

Natural fruit salad with citrus jelly

Fromage blanc crémeux au miel, aux framboises et à la poudre de "carquinyolis"    

Creamy cottage cheese and honey with raspberries and "carquinyolis" powder

Gâteau Sacher aux fraises avec coulis de fruits rouges    

Strawberry sacher cake with red fruit coulis

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.

Remise exclusive de 10 % sur le dîner pour les clients séjournant à l'hôtel : valable du dimanche au jeudi pour les réservations individuelles (non applicable aux groupes ou aux événements) // **10% exclusive discount on dinner for hotel guests**: Valid Sunday through Thursday for individual reservations (not applicable to groups or events).

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.