

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Buquet d'enciams amb formatge de cabra gratinat, pebrots vermells escalivats i vinagreta de mango  

Bouquet de lechugas con queso de cabra gratinado, pimientos rojos escalivados y vinagreta de mango

Crema de ceps i anacards amb ou escalfat i espurnes d'espallla ibèrica 

Crema de ceps i anacardos con huevo calentado y virutas de espalda ibérica

Raviolis de pasta fresca farcits de botifarra negra i bolets amb crema suau de tòfona    

Raviolis de pasta fresca rellenos de butifarra negra y setas con crema suave de trufa

Risotto de carbassa, bacallà confitat i espinacs   

Risotto de calabaza, bacalao confitado y espinacas

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Entrecot de vedella a la graella amb bastonets de moniato fregit

Entrecot de ternera a la parrilla con palillos de boniato fritos

Melós de garrinet amb graten de patata i carbassa i salsa de ratafia  

Meloso de cochinillo con graten de patata y calabaza y salsa de ratafia

Tonyina a la planxa amb patates forneres i reducció de soja  

Atún a la plancha con patatas panaderas y reducción de soja

Morro de bacallà amb cremós d'all tendres i cloïsses a l'americana      

Morro de bacalao con cremoso de ajos tiernos y almejas a la americana

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 llima

Ensalada de fruta natural con gelatina de lima

Crema catalana amb pa de pessic "savoirdi"    

Crema catalana con bizcocho "savoirdi"

Brownie de nous i festucs amb gelat de vainilla    

Brownie de nueces y pistachos con helado de vainilla

Assortiment de sorbets: poma verda i mandarina 

Surtido de sorbetes: manzana verde y mandarina

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.

Menú

MENÚ CAP DE SETMANA

2-4 OCTUBRE '26

NU
US

PREMIERS PLATS - STARTERS

Bouquet de laitue avec gratin de fromage de chèvre, poivrons rouges grillés et vinaigrette à la mangue  

Mixed greens lettuce with gratinéed goat cheese, roasted red peppers, and mango vinaigrette

Crème de champignons et de noix de cajou avec œuf poché et parsemence d'épaule ibérique 

Cream of mushrooms and cashews with poached egg and Iberian shoulder sprinklings

Raviolis frais farcis au saucisson noir et champignons, avec crème à la truffe    

Fresh pasta ravioli filled with black sausage and mushrooms with soft truffle cream

Risotto au potiron, cabillaud confit et épinards   

Pumpkin, confit cod, and spinach risotto

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de bœuf grillée et bâtonnets de patate douce frits

Grilled beef entrecote with fried sweet potato sticks

Cochon de lait avec gratin de pommes de terre et de potiron et sauce "ratafia"  

Suckling pig with potato and pumpkin gratin and "ratafia" sauce

Thon grillé avec pommes de terre au four et réduction de soja  

Grilled tuna with baker-style potatoes and soy reduction

Filet de morue à la sauce crémeuse à l'ail et aux palourdes à l'américaine      

Cod fillet with tender garlic cream and American-style clams

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 gelee de citron vert

Natural fruit salad with lime gelee

Crème catalane avec pain d'épices « savoirdi »    

Catalan cream with "savoirdi" gingerbread

Brownie aux noix et pistaches avec glace à la vanille    

Walnut and pistachio brownie with vanilla ice cream

Assortiment de sorbets: pomme verte et mandarine 

Assortment of sorbets: green apple and mandarin

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.