

MENÚ DIARI 28 SETEMBRE - 2 OCTUBRE '26

(Divendres només migdia – Viernes solo mediodía)

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida de formatge brie amb pebrot escalivat i vinagreta de dàtils i pera

Ensalada de queso brie con pimienta escalivado y vinagreta de dátiles i pera

Sopa de melò i menta amb cremòs d'alvocat i perles de llimona

Sopa de melón y menta con cremoso de aguacate y perlas de limón

Raviolis de pasta fresca farcits de carxofes i pernil amb salsa de fruits secs

Raviolis de pasta fresca rellenos de alcachofas y jamón con salsa de frutos secos

Ous estrellats amb sobrassada, patates confitades i ceba cruixent

Huevos estrellados con sobrasada, patatas confitadas y cebolla crujiente

Risotto d'espàrrecs verds i gambetes

Risotto de espárragos verdes y gambitas

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Costella de porc lacada amb mel i mostassa i patates gratinades

Costilla de cerdo lacada con miel y mostaza y patatas gratinadas

Mar i muntanya de pollastre i gambes

Mar y montaña de pollo y gambas

Llobarro a la planxa sobre arròs basmati a la llimona i musclos al romaní

Lubina a la plancha sobre arroz basmati al limón y mejillones al romero

Filets d'orada sobre tàrtar de verduretes en escabetch suau de cítrics, mango i coco

Filetes de dorada sobre tartar de verduritas en escabeche suave de cítricos, mango y coco

Paella marinera

Paella marinera

Suplement: 3 €

Entrecot de vedella a la graella amb moniato fregit

Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito

Suplement: 4 €

POSTRES

Amanida de fruita fresca

Ensalada de fruta fresca

Arròs amb llet i xocolata blanca

Arroz con leche y chocolate blanco

Pudding de café amb nata mentolada

Puding de café con nata mentolada

Profiterols amb salsa de toffee

Profiteroles con salsa de toffee

Assortit de gelats: xocolata y vainilla

Surtido de helados: chocolate y vainilla

26,50 € IVA inclòs - IVA incluído

(Escollint plat únic **21,50 € IVA inclòs**, només migdia) - (Escogiendo plato único **21,50 € IVA incluído**, 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% 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).

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 28 SETEMBRE - 2 OCTUBRE '26

(Vendredi uniquement midi - Friday only noon)

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade de brie aux poivrons grillés et vinaigrette aux dattes et aux poires  

Brie salad with roasted peppers, date and pear vinaigrette

Soupe de melon et de menthe aux avocat crémeux et perles de citron 

Melon and mint soup with avocado cream and lemon pearls

Raviolis frais farcis aux artichauts et au jambon avec sauce de noix    

Artichoke and ham-filled ravioli with nut sauce

Cœufs brouillés avec « sobrasada », pommes de terre confites et oignons croustillants 

Scrambled eggs with "sobrasada", candied potatoes and crispy onion

Risotto aux asperges vertes et aux crevettes    

Green asparagus and baby shrimp risotto

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Côtelettes de porc glacées au miel et à la moutarde et pommes de terre gratinées  

Honey and mustard glazed pork ribs with potato gratin

Mer et montagne de poulet et de crevettes      

Sea and mountain of chicken and shrimp

Bar grillé sur riz basmati au citron et moules au romarin    

Grilled sea bass on lemon basmati rice with rosemary mussels

Filets de dorade sur un tartare de légumes marinés aux agrumes, mangue et noix de coco  

Sea bream fillets on vegetable tartare in mild citrus, mango and coconut pickle

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

Riz au lait et au chocolat blanc 

Rice pudding with white chocolate

Pouding au café avec crème mentholée    

Coffee pudding with mentholated cream

Profiteroles au caramel    

Profiteroles with toffee sauce

Assortiment de glaces: chocolat et vanille 

Assorted ice creams: chocolate and vanilla

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.***

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.