

MENÚ DIARI 7-10 SETEMBRE '26

(Divendres només migdia – Viernes solo mediodía)

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida grega amb formatge feta, tomàquet, pebrot escalivat i olives de kalamata i vinagreta de mango  

Ensalada griega con queso feta, tomate, pimiento al horno, olivas de Kalamata y vinagreta de mango

Amanida de quinoa, verduretes, poma, formatge fresc i vinagreta de remolatxa  

Ensalada de quinoa, verduritas, manzana, queso fresco y vinagreta de remolacha

Ous a baixa temperatura amb puré de moniato i salsa de gorgonzola  

Huevos a baja temperatura con puré de moniato y salsa de gorgonzola

Tagliolini al nero de sepia amb salsa marinera, gambetes i musclos   

Tagliolini al nero de sepia con salsa marinera, gambitas y mejillones

Risotto de xampinyons, espàrrecs verds i cansalada fumada   

Risotto de champiñones, espárragos frescos y bacon

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Lluç a la romana amb espàrrecs verds i maionesa de sriracha   

Merluza a la romana con espárragos verdes y mayonesa de sriracha

Filets d'orada a la llauna amb hummus de mongetes i salsa de cava amb caviar de llisa  

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

Brinses de vedella a la graella amb patates caliu i salsa ximichurri 

Entraña de ternera a la parrilla con patatas al horno y salsa chimichurri

Secret de porc amb parmentier de piquillos i reducció de vi negre  

Secreto de cerdo con parmentier de piquillos y reducción de vino negro

Paella marinera    } **Suplement: 3 €**

Paella marinera

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

Pannacota de café amb salsa de xocolata 

Pannacota de café con salsa de chocolate

logurt amb crumble de canyella i pressec al forn  

Yogurt con crumble de canela y melocotón al horno

Brownie amb gelat de ratafia i nous   

Brownie con helado de ratafia y nueces

Assortit de sorbets: i maracuià i gerds  

Surtido de sorbetes: maracuyá y frambuesa

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).

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 7-10 SETEMBRE '26

(Vendredi uniquement midi - Friday only noon)

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade grecque aux fromage feta, tomates, poivrons grillés, olives kalamata et vinaigrette à la mangue  

Greek salad with Feta cheese, tomato, roasted peppers, kalamata olives and mango vinaigrette

Salade de quinoa aux légumes, pomme, fromage frais et vinaigrette à la betterave  

Quinoa salad with vegetables, apple, fresh cheese and beetroot vinaigrette

Œufs cuits à basse température aux purées de patates douces et sauce au gorgonzol  

Slow-cooked eggs with sweet potato puree and gorgonzola sauce

Tagliolini à l'encre de seiche, sauce marinara, crevettes et moules     

Squid ink tagliolini with marinara sauce, prawns and mussels

Risotto aux champignons, asperges fraîches et bacon   

Mushroom risotto with fresh asparagus and bacon

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Merlu à la romaine aux asperges vertes et mayonnaise sriracha   

Hake fish in Roman style with green asparagus and sriracha mayonnaise

Filets de dorade aux houmous de haricots et caviar de mullet  

Sea bream fillets with bean hummus and mullet caviar

Entrailles de bœuf grillée aux pommes de terre au four et sauce chimichurri 

Grilled beef skirt steak with baked potatoes and chimichurri sauce

Secreto de porc aux parmentier de poivrons piquillo et réduction de vin rouge  

Pork secreto with piquillo pepper parmentier and red wine reduction

Paella aux fruits de mer    } Supplement: 3 €

Seafood paella

Entrecôte de bœuf grillé aux frites de patates douces  } Supplement: 4 €

Grilled veal entrecote with sweet potato fries

DESSERTS

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Panna cotta au café et sauce au chocolat 

Coffee Panna Cotta with Chocolate Sauce

Yaourt aux crumbles à la cannelle et pêche au four  

Yogurt with cinnamon crumble and baked peach

Brownie a la glace au ratafia et noix    

Brownie with ratafia ice cream and walnuts

Assortiment de glaces : fruit de la passion et framboise  

Assorted ice creams: Passion fruit and raspberry

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.