

## MENÚ DIARI 13-16 OCTUBRE '26

(Divendres només migdia – Viernes solo mediodía)

### PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

**Carpaccio de tomàquet, tàrtar d'encurtits, seitons i vinagreta d'alfàbrega**  

*Carpaccio de tomate, tartar de encurtidos, boquerones y vinagreta de albahaca*

**Crema de moniato i porros amb dauets de pernil ibèric**  

*Crema de boniato y puerros con daditos de jamón ibérico*

**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

**Hamburguesa de vedella black angus amb patates fregides i salsa de "pico de gallo" amb alvocat**  

*Hamburguesa de ternera black angus con patatas fritas y salsa pico de gallo con aguacate*

**Melós de porc amb parmentier trufat i salsa de vi negre**  

*Meloso de cerdo con parmentier trufado y salsa de vino tinto*

**Fingers de bacallà amb arròs basmati de verduretes i maionesa de sweet chili**    

*Fingers de bacalao con arroz basmati de verduritas y mayonesa de sweet chili*

**Suprema de salmó sobre parmentier de carbassa i salsa de mango i cava**   

*Suprema de salmón sobre parmentier de calabaza y salsa de mango y cava*

**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*

**Pannacotta amb fruits vermells** 

*Pannacotta con frutos rojos*

**Profiterols amb mel i nous**    

*Profiteroles con miel y nueces*

**Satxer amb mermelada de maduixa**    

*Sacher con mermelada de fresa*

**Assortit de gelats: nata i xocolata** 

*Surtido de helados: nata y chocolate*

**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 13-16 OCTUBRE '26

(Vendredi uniquement midi - Friday only noon)

### PREMIERS PLATS - STARTERS

Carpaccio de tomates aux tartare de cornichons, anchois et vinaigrette au basilic  

*Tomato carpaccio with pickle tartare, anchovies and basil vinaigrette*

Crème de patate douce et de poireau au dés de jambon ibérique  

*Sweet potato and leek cream soup with diced Iberian ham*

Raviolis frais farcis aux artichauts et au jambon à la sauce aux noix    

*Fresh pasta ravioli filled with artichokes and ham with a nut sauce*

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

*Sunny-side-up eggs with "sobrasada", confit potatoes, and crispy onion*

Risotto aux asperges vertes et aux crevettes   

*Green asparagus and shrimp risotto*

### PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Steak haché Black Angus aux frites à la sauce de « pico de gallo » à l'avocat  

*Black angus beef patty with fries and "pico de gallo" sauce and avocado*

Porc fondant, parmentier à la truffe et sauce au vin rouge  

*Slow-cooked tender pork with truffled potato purée and red wine sauce*

Doigts de morue frit aux riz basmati et légumes à la mayonnaise de piment doux    

*Cod fingers with vegetable basmati rice and sweet chili mayonnaise*

Dés de saumon sur lit de parmentier de potiron à la sauce de mangue et cava   

*Dice of salmon on pumpkin parmentier and mango and cava sauce*

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*

Panna cotta aux fruits rouges 

*Panna cotta with red fruits*

Profiteroles au miel et aux noix    

*Profiteroles with honey and walnuts*

Tarte Sacher à la confiture de fraise    

*sacher cake with strawberry jam*

Assortiment de glaces: crème et chocolat 

*Assorted ice creams: cream and chocolate*

**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.*