

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida de formatge brie amb pebrot escalivat i vinagreta de fruits secs i mel  

Ensalada de queso brie con pimiento escalivado y vinagreta de frutos secos y miel

Carpaccio de bacallà amb coulis de tomàquet, pinyons saltats i torradetes   

Carpaccio de bacalao con coulis de tomate, piñones salteados y tostadas

Crema de carbassa i porros amb crostons trufats i pipes torrades  

Crema de calabaza y puerros con picatostes trufados y pipas tostadas

Risotto de vedella i ceps 

Risotto de ternera y ceps

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Entrecot de vedella a la graella amb bastonets de moniato fregits 

Entrecot de ternera a la parrilla con palillos de boniato fritos

Magret d'ànec amb parmentier de poma i salsa de mel i cacauets  

Magret de pato con parmentier de manzana y salsa de miel y cacahuets

Filets d'orada amb patates confitades, sofregit de pebrots i gules a l'allet 

Filetes de dorada con patatas confitadas, sofrito de pimientos y guilas al ajillo

Suquet de corball a l'estil tradicional      

Suquet de corvina al estilo tradicional

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 coulis de mango

Ensalada de fruta natural con coulis de mango

Carpaccio de pinya amb gelat de coco  

Carpaccio de piña con helado de coco

Brownie amb crema de torró    

Brownie con crema de turrón

Assortiment de sorbets: llimona i gerds 

Surtido de sorbetes: limón y frambuesa

35,00 € IVA inclòs - IVA incluído

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 aigua, 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

16-18 OCTUBRE '26

NU
US

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade de brie au poivron grillé a la vinaigrette aux fruits secs et au miel 🍷 🍷

Brie cheese salad with roasted peppers and a nut and honey vinaigrette

Carpaccio de morue au coulis de tomate, pignons de pin sautés et des toasts 🐟 🍷 🍷

Cod carpaccio with tomato coulis, sautéed pine nuts, and toast

Velouté de potiron et de poireaux aux croûtons à la truffe et aux graines grillées 🍷 🍷

Pumpkin and leek cream with truffled croutons and toasted seeds

Risotto au veau et aux champignons 🍷

Veal and Mushroom Risotto

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de bœuf grillée et bâtonnets de patate douce frits 🍷

Grilled beef entrecote with fried sweet potato sticks

Magret de canard aux parmentier de pommes a la sauce au miel et aux cacahuètes 🍷 🍷

Duck breast with apple Parmentier and honey-peanut sauce

Filets de daurade aux pommes de terre confites, Poêlée de poivrons et de civelles à l'ail 🐟

Sea bream fillets with confit potatoes, peppers and baby eels in garlic stir-fry

Ragoût de courbine style traditionnel 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Traditional-style Croaker fish stew

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 avec un coulis de mangue

Natural fruit salad with with mango coulis

Carpaccio d'ananas à la glace à la noix de coco 🍷 🍷

Pineapple carpaccio with coconut ice cream

Brownie à la crème de nougat 🍷 🍷 🍷 🍷

Brownie with nougat cream

Assortiment de sorbets: citron et framboises 🍷

Assortment of sorbets: lemon and raspberries

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.