

MENÚ DIARI 2-6 NOVEMBRE '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

Guisat de cigrons, sobrasada i carxofes 

Guiso de garbanzos, sobrasada y alcachofas

Raviolis farcits de botifarra negra i bolets amb salsa de mozzarella i pebrots del piquillo    

Raviolis rellenos de butifarra negra y setas con salsa de mozzarella y pimientos del piquillo

Risotto d'espínacs, bacon, gorgonzola i nous  

Risotto de espinacas, bacon, gorgonzola y nueces

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

Marmitako de tonyina, musclos i gamba    

Marmitako de atún con mejillones y gamba

Cassola de costelles de porc amb carxofes, bolets i pèsols  

Cazuela de costillas de cerdo con alcachofas, setas y guisantes

Entranya de vedella a la graella amb patates al caliu i pebrots de Padrón

Entraña de ternera a la parrilla con patatas al caliu y pimientos de Padrón

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

logurt amb llima i llimona 

Yogur con limón y limón

Poma al forn amb crema  

Manzana al horno con crema

Flam d'ou amb nata  

Flan de huevo con nata

Assortit de gelats: vainilla i maduixa 

Surtido de helados: vainilla y fresa

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 2-6 NOVEMBRE '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

Ragoût de pois chiches, « sobrasada » et artichauts 

Chickpea, "sobrasada" and artichoke stew

Raviolis farcis au saucisson noir et aux champignons, sauce mozzarella et poivrons    

Ravioli stuffed with black sausage and mushrooms with mozzarella sauce and peppers

Risotto aux épinards, bacon, gorgonzola et noix  

Risotto of Spinach, bacon, gorgonzola and walnut

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

Marmitako de thon, moules et crevettes    

Tuna, mussels and prawn marmitako

Casserole de côtelettes de porc aux artichauts, champignons et petits pois  

Pork chop casserole with artichokes, mushrooms and peas

Entrailles de bœuf grillé avec pommes de terre rôties et poivrons

Grilled beef entrails with roasted potatoes and Padrón peppers

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

Yaourt au citron vert et au citron 

Yogurt with lime and lemon

Pomme cuite au four avec de la crème  

Baked apple with cream

Flam d'œuf avec crème  

Egg flan with cream

Assortiment de sorbets: vanille et fraise 

Assorted sorbets: vanilla and strawberry

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.