

MENÚ CAP DE SETMANA 30 OCTUBRE - 1 NOVEMBRE '26

JORNADA GASTRONÒMICA: EL BOLET

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Buquet d'enciams amb formatge de cabra gratinat, pebrots vermells escalivats i vinagreta de mango  

Bouquet de lechugas con queso de cabra gratinado, pimientos rojos escalivados y vinagreta de mango

Amanida d'ous de reig saltejats sobre llit de germinats, amb escates de parmesà, pinyons i vinagreta de mel i tòfona  

Ensalada de oronjas sobre germinados, con escamas de parmesano, piñones y vinagreta de miel y trufa  

Crema de castanya i boletus amb ou a baixa temperatura i oli d'oliva verge extra 

Crema de castaña y boletus con huevo a baja temperatura y aceite de oliva virgen extra

Arròs cremós de bolets i ànec, amb mantega de farigola i toc d'all i oli d'all negre   

Arroz cremoso de setas y pato, con mantequilla de tomillo y toque de ajo y aceite de ajo negro



SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Entrecot de vedella a la graella amb bastonets de moniato fregit

Entrecot de ternera a la parrilla con palillos de boniato fritos

Fricandó tradicional a baixa temperatura amb rosinyols i picada, amb patates reixa fregides   

Fricandó tradicional a baja temperatura con rebozuelos y picada, con patatas reja fritas

Llom de lluç amb crosta de ceps i avellanes, sobre una crema de patata i oli de trompetes de la mort    

Lomo de merluza con corteza de setas y avellanas, sobre crema de patata y aceite de trompetas de la muerte

Gambes llagostineres amb patates forneres i picada d'all i julivert 

Gambas langostineras con patatas panaderas y picada de ajo y perejil

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 gelee de menta

Ensalada de fruta natural con gelee de menta

Pannacota de pinya colada amb coulis de coco   

Pannacota de piña colada con coulis de coco

Crema catalana amb maduixes   

Crema catalana con fresas

Assortiment de sorbets: fruita de la passió i gerds 

Surtido de sorbetes: fruta de la pasión 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 agua, 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 CAP DE SETMANA 30 OCTUBRE - 1 NOVEMBRE '26

JOURNÉE GASTRONOMIQUE: CHAMPIGNON

PREMIERS PLATS - STARTERS

Bouquet de laitue avec gratin de fromage de chèvre, poivrons rouges grillés et vinaigrette à la mangue  
Mixed greens lettuce with gratinéed goat cheese, roasted red peppers, and mango vinaigrette

Salade de oranges vraie sautés sur lit de pousses, avec parmesan, pignons et vinaigrette de miel et truffe    
Salad of sautéed Caesar's mushroom on bed of sprouts, with Parmesan, pine nuts, and a honey-truffle vinaigrette

Crème de châtaignes et de cèpes à l'œuf cuit à basse température et à l'huile d'olive extra vierge 
Chestnut and mushroom cream with low temperature egg and extra virgin olive oil

Riz crémeux aux champignons et au canard, avec beurre au thym et ail et huile d'ail noir   
Creamy mushroom and duck rice, with thyme butter and a touch of black garlic aioli



PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de bœuf grillée et bâtonnets de patate douce frits
Grilled beef entrecote with fried sweet potato sticks

« Fricandó » traditionnel avec rosinyols et viande hachée, avec pommes de terre     
Traditional "fricandó" with chanterelles and *picada*, served with lattice-cut fried potatoes

Merlu avec croûte de cèpes et noisettes, sur crème de pommes de terre et huile de trompettes de la mort     
Hake loin with a porcini and hazelnut crust, served on a potato purée with black trumpet mushroom oil

Crevettes accompagnées de pommes de terre au four, d'ail haché et de persil 
King prawns with baker-style potatoes and a garlic-parsley mixture

Côte de vache basse température avec pommes de terre et leur jus  } Suplement: 7 €
Low temperature cow rib with potatoes and their juice

DESSERTS

Salade de fruits naturels aux gelee de menthe
Natural fruit salad with mint gelee

Panna cotta à l'ananas avec coulis de noix de coco    
Pineapple panna cotta with coconut coulis

Crème catalane aux fraises   
Catalan cream with strawberries

Assortiment de sorbets: fruits de la passion et framboises 
Assortment of sorbets: passion fruit 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.