

## PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

**Amanida d'espàrrecs blancs extra amb matrimoni d'anxova i seitó i maionesa de tòfona**

*Ensalada de espárragos blancos extra con matrimonio de anchoas y boquerones y mahonesa trufada*

**Sopa de meló i menta amb cremós d'alvocat i daus de pernil**

*Sopa de melón y menta con cremoso de aguacate y dados de jamón*

**Canelons de pasta fresca farcits de llamàntol amb beixamel de pebrots del piquillo**

*Canelones de pasta fresca rellenos de bogavante con bechamel de pimientos del piquillo*

**Risotto de carxofes i butifarra de perol**

*Risotto de alcachofas y butifarra de perol*

## 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*

**Melós de xai amb la seva salsa i moniatos al caliu**

*Meloso de cordero con su salsa y boniatos al caliu*

**Suprema de salmó amb parmentier de pèsols i cloïsses a la crema de coco thai**

*Suprema de salmón con parmentier de guisantes y almejas a la crema de coco thai*

**Suprema de corball amb trinxat de trompetes i musclos a la marinera**

*Suprema de corvina con "trinxat" de trompetas y mejillones a la marinera*

**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 xocolata blanca**

*Ensalada de fruta natural con chocolate blanco*

**Tartaleta de pasta de full amb crema i fruites**

*Tartaleta de pasta de full con crema y frutas*

**Pastis triple de xocolata amb coulis de mango**

*Pastel triple de chocolate con coulis de mango*

**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 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

## MENÚ CAP DE SETMANA

9-12 OCTUBRE '26

NU  
US

### PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade d'asperges blanches aux anchois marinés et à la mayonnaise à la truffe 

*White asparagus salad with anchovies, boquerones, and truffle mayonnaise.*

Soupe de melon et menthe à la crème d'avocat et dés de jambon 

*Melon and mint soup with avocado cream and diced ham*

Cannellonis de pâtes fraîches farcis au homard, à la béchamel de poivrons 

*Fresh pasta cannelloni filled with lobster and pepper béchamel sauce*

Risotto aux artichauts et à la saucisse de «Perol» 

*Artichoke risotto and "Perol" sausage*

### PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de bœuf grillée et bâtonnets de patate douce frits

*Grilled beef entrecote with fried sweet potato sticks*

Agneau fondant, son jus et patates douces rôties 

*Slow-cooked tender lamb with its own jus and roasted sweet potatoes.*

Suprême de saumon, parmentier de petits pois et palourdes à la crème de coco thaïe 

*Salmon supreme with pea parmentier and clams in Thai coconut cream*

Suprême de courbine aux « trinxat » de trompettes-de-la-mort et moules à la marinière 

*Croaker fish supreme with black trumpet mushrooms and mussels marinière*

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 au chocolat blanc 

*Natural fruit salad with white chocolate*

Tartelette feuilletée à la crème et aux fruits 

*Puff pastry tartlet with cream and fruit*

Gâteaux triple chocolat avec coulis de mangue 

*Triple chocolate cakes with mango coulis*

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.*