

ENTRANTS · ENTRANTES

Vichyssoise amb espàrrecs bladers i oues de truita
Amanida d'espínacs, taronja, tomàquet sec, formatge de cabra i nous
Tàrtar de salmó amb alvocat
Hummus amb pa àzim acabat de cuire
Tagliatelle Rialto

Vichyssoise con espárragos trigueros y huevas de trucha
Ensalada de espinacas, naranja, tomate seco, queso de cabra y nueces
Tartar de salmón con aguacate
Hummus con pan ácimo recién hecho
Tagliatelle Rialto

PRINCIPALS · PRINCIPALES

Pollastre al curri amb verdures de la nostra horta
Salmó amb verduretes en papillote transparent amb els seus sucus al vapor
Lluç Santurce amb patata fornera
Burger de T-Bone de Angus, ceba confitada, tomàquet semisec i formatge
Llomets de vedella amb salsa Porto, cebetes i Pernil de Terol

Pollo al curry con verduras de nuestra huerta
Salmón con verduritas en papillote transparente con sus jugos al vapor
Merluza Santurce con patata panadera
Burger de T-Bone de Angus, cebolla confitada, tomate semiseco y queso
Lomitos de ternera con salsa Oporto, cebollitas y Jamón de Teruel

POSTRES · POSTRES

Crema catalana
Pastís de formatge en textures
Coulant de xocolata i gelat de vainilla
Coronel - Sorbet de llimona batuda amb vodka
Gelats i sorbets

Crema catalana
Tarta de queso en texturas
Coulant de chocolate y helado de vainilla
Coronel - Sorbete de limón batido con vodka
Helados y sorbetes

BEGUDES · BODEGA

Aigua mineral sense gas i cafè o infusió inclòs
Agua mineral sin gas y café o infusión incluido

19.90 €/P (I.V.A. INCLÒS · I.V.A. INCLUIDO)

COM RESERVAR? · ¿CÓMO RESERVAR?

Per a realitzar la seva reserva contacti amb el Departament de Recepció (Ext. 9)
Para realizar su reserva contacte con el Departamento de Recepción (Ext. 9)



STARTERS • ENTRÉES

Vichyssoise with asparagus and trout roe
Spinach salad with orange, sun-dried tomato, goat cheese, and walnuts
Salmon tartare with avocado
Hummus with freshly made unleavened bread
Tagliatelle Rialto

Vichyssoise aux asperges sauvages et œufs de truite
Salade d'épinards, orange, tomate séché, fromage de chèvre et noix
Tartare de saumon à l'avocat
Houmous avec pain sans levain fraîchement préparé
Tagliatelles Rialto

MAIN COURSES • PLATS PRINCIPAUX

Chicken curry with vegetables from our garden
Salmon with vegetables in transparent papillote on its juice
Santurce style hake with potato "panadera" (sliced potatoes)
Angus T-Bone burger, caramelized onion, semi-dried tomato and cheese
Veal medallions with Oporto sauce, baby onions and cured ham from Teruel

Poulet au curry avec légumes de notre potager
Saumon aux légumes en papillote transparente avec ses jus à la vapeur
Lotte Santurce avec pommes de terre Sarladaises
Burger de T-Bone Angus, oignons confits, tomates semi-séchées et fromage
Filets de veau avec sauce Porto, petits oignons et jambon de Teruel

DESSERTS • DESSERTS

Crema catalana
Cheesecake in textures
Chocolate coulant with vanilla ice cream
Colonel - Lemon sorbet whipped with vodka
Ice creams and sorbets

Crème catalane
Tarte au fromage en textures
Coulant au chocolat et glace à la vanille
Colonel - Sorbet au citron battu avec de la vodka
Glaces et sorbets

DRINK • BOISSONS

Still water and coffee or tea included
Eau minérale sans gaz et café ou infusion inclus

19.90 €/P (V.A.T. INCLUDED • T.V.A. INCLUSE)

HOW TO BOOK? • COMMENT RÉSERVER?

To make your reservation, please contact the Reception Department (Ext. 9)
Pour effectuer votre réservation, contacter le service de réception (poste 9).