

SERVIDO | SERVED

Entrantes | Appetizers

Chips de lentejas

Vegetables chips with smoked salt

Dados de queso manchego macerados en aceite de romero

Homemade Ham croquettes

Primeros | Starters

Carpaccio de bacalao con brotes y aceite de olivada

Carpaccio of cod with sprouts and olive oil

Sopa de melón y menta acompañada de berberechos y tierra de jamón

Melon and mint soup with cockles and ham

Ensalada de 4 hojas con setas y pomodoro confitados y virutas de parmesano

4 leaves salad with mushrooms and pomodoro candied and parmesan shavings.

Graellada de verduras con aceite de vainilla

Grilled vegetables with vanilla oil

Pastel de salmón con perlas de trucha y salsa tártara

Salmon cake with trout pearls and tartar sauce

Segundo | Main Course

Roll de pollo relleno de frutos secos y salsa de pimienta verde

Chicken roll stuffed with nuts and green pepper sauce

Dorada al horno con verduritas braseadas y salsa hosin

Baked gilthead with braised vegetables and hoisin sauce

Confit de pato acompañado de graten de patata y kumquats confitados

Duck confit with romesco with potatoe graten and candied kumquats

Carrillera de ternera a baja temperatura acompañada de patata trufada

Beef cheeks cooked at low temperature with truffled potatoes

Mar y montaña de albóndigas en salsa con sepia

Sea and mountain meatballs with sepia (cuttlefish) sauce

Postre | Dessert

Tatín de manzana con helado de avellana

Apple tatin with vanilla ice cream

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Chocolate coulant with vanila ice cream

Mosaico de fruta

Fruits mosaic

Tarta de yogurt y frambuesa

Yogurt and raspberry cake

“Mel i mato” con nueces

“ Mel i mato” (honey and whey cheese) with nuts

Bebidas | Drinks

Copa de vino, cerveza, agua mineral o refresco, cafés e infusiones

Glass of wine, beer, mineral water or soft drinks, coffee and teas

Precio por persona: 29€. Mínimo 20 comensales. Duración del servicio 60 minutos.

Se debe elaborar un único menú para todos los comensales eligiendo un plato de cada grupo. Se aceptan excepciones para dietas especiales. Avisar con mínimo una semana de antelación.

Price per person: 29€. Minimum 20 diners. Service duration 60 minutes.

The chosen menu must be the same for all the diners (one starter, main course and dessert). Exception for specials diets are accepted. Choice must be advised minimum one week in advance.

Los precios incluyen el 10% IVA · Prices include 10% VAT

sbhotels

MEDITERRANEAN URBAN CONCEPT

Aquest establiment compleix la normativa sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacauets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, tramusso, mol·luscs i derivats. En cas d'al·lèrgia comuníquelo a nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, altramujes, moluscos y derivados. En caso de alergia comuníquelo a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.

This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, dried fruit and nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products. In case of allergy, please inform our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.