

DINAR / COMIDA

PRIMERS / PRIMEROS PLATOS

Amanida de fruita de temporada amb formatge de cabra i vinagreta de mel

Ensalada de fruta de temporada con queso de cabra y vinagreta de miel
(1) (4) (9)

Caneló d'espínacs amb beixamel suau

Canelón de espinacas con bechamel suave
(1) (7) (6)

Tallarines a la marinera

Tallarinas a la marinera
(5) (7) (9) (10) (11)

SEGONS / SEGUNDOS PLATOS

Paella d'arròs de Pals mar i muntanya

Paella de arroz de Pals mar y montaña
(9) (10) (11) (12)

Seitons fregits

Boquerones fritos
(7) (11)

Botifarra de sal i pebre a la brasa

Butifarra de sal i pimienta a la brasa

SOPAR / CENA

PRIMERS / PRIMEROS PLATOS

Amanida de pernil d'ànec amb taronja

Ensalada de jamón de pato con naranja
(9)

Crema de carbassó

Crema de calabacín
(7)

Patata, pastanaga i fesolets

Patata. zanahoria y frijoles

SEGONS / SEGUNDOS PLATOS

Cap de llom rostit amb salsa de mostassa

Cabeza de lomo asada con salsa de mostaza
(1)

Calamar a la planxa amb all i julivert

Calamar a la plancha con ajo y perejil
(10)

Remenat d'alls tendres i espàrrecs

revuelto de ajos tiernos y espárragos
(1) (5) (7)

1 POSTRE DEL NOSTRE BUFFET

(Postre adicional +3€)

AIGUA I PA INCLOSOS / CONSULTIN PEL MENÚ INFANTIL

AGUA Y PAN INCLÍDOS / CONSULTEN POR EL MENÚ INFANTIL

PREU DEL MENÚ / PRECIO DEL MENÚ
PER PERSONA (IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO)

26€

LABORABLES

30€

CAPS DE SETMANA / FESTIUS

SUPLEMENT PER SERVEI D'HABITACIONS 3,00€/ SUPLEMENTO POR SERVICIO DE HABITACIONES 3,00€

SUPLEMENT TERRASSA 3,00€/ SUPLEMENTO TERRAZA 3,00€

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
LLET	MOSTASSA	TRAMUSSOS	API	OUS	DE CLOSCA	GLUTEN	CACAUETS	SULFITS	MOLLUSCS	PEIX	CRUSTACIS	SOJA	SÈSAM
LECHE	MOSTAZA	ALTRAMUCES	APIO	HUEVOS	DE CASCARA	GLUTEN	CACAHUETES	SULFITOS	MOLUSCOS	PESCADO	CRUSTACEOS	SOJA	SESAMO
													