

DINAR / COMIDA

PRIMERS / PRIMEROS PLATOS

Amanida Cesar amb pollastre confitat i la seva salsa de iogurt

Ensalada César con pollo confitado y su salsa de yogur

(1) (2)

Caneló d'espínacs amb beixamel

Canelon de espinacas

(1) (7)

Tallarines a la marinera

Tallarinas a la marinera

(7) (5) (10) (11) (9)

SEGONS / SEGUNDOS PLATOS

Paella d'arròs de Pals mar i muntanya

Paella de arroz de Pals mar y montaña

(11) (12) (9) (10)

Seitons fregits

Boquerones fritos

(11) (7)

Hamburguesa de vedella amb verdures y sal gorgonzola

Hamburguesa de ternera con verduras y sal gorgonzola

(1)

SOPAR / CENA

PRIMERS / PRIMEROS PLATOS

Carpaccio de corball amb amanida

Carpaccio de corvina con ensalada

(11)

Crema de pastanaga i taronja amb fruits secs

Crema de zanahoria y naranja con frutos secos

(6))

Fesolets saltejats amb botifarra de perol i poma

Judías pequeñas salteadas con butifarra de perol y manzana

SEGONS / SEGUNDOS PLATOS

Cap de llom rostit amb salsa de rostit i daus de patata confitada

Cabeza de lomo asada con salsa de asado y dados de patata confitada

(9)

Calamar a la planxa amb all i julivert

Calamar a la plancha con ajo y perejil

(10)

Remenat d'ous amb bolets

Revuelto de huevos con setas

(5) (7)

1 POSTRE DEL NOSTRE BUFFET

(Postre adicional +3€)

AIGUA I PA INCLOSOS / CONSULTIN PEL MENÚ INFANTIL

AGUA Y PAN INCLUIDOS / 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	CRUSTÁCEOS	SOJA	SÉSAMO
													