

Saturday 17th october 2026

Samedi 17 d'octobre 2026

LUNCH / DÉJEUNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Stuffed potatoes with mushrooms

Pommes de terre farcies aux champignons

(1) (7) (13)

Seafood fideuà with mild aioli

Fideuà de poisson et fruits de mer avec aioli doux

(1) (7) (5) (10) (12) (11)

Baby gem lettuce salad with cheese and almond vinaigrette

Salade de jeunes pousses de laitue avec fromage et vinaigrette aux amandes

(1) (6) (9)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Grilled Duroc pork shoulder-end cut with rustic potatoes

Pièce de porc Duroc grillée, pommes de terre rustiques

(13) (14)

Grilled fresh tuna loin with Catalan samfaina (slow-cooked vegetables)

Longe de thon frais grillée avec samfaina catalane (légumes mijotés)

(11)

Slow-braised beef with mushrooms, Catalan-style

Fricandó de bœuf aux champignons, à la catalane

(6) (9)

DINNER / DÎNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Quiche lorraine

Quiche lorraine

(1) (5) (7)

Traditional broth soup with noodles

Soupe traditionnelle au bouillon avec des vermicelles

(4) (7)

Artichoke hearts with potato cream and crispy bacon

Cœurs d'artichauts, crème de pommes de terre et bacon croustillant

(7)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Spanish potato and onion omelette

Omelette aux pommes de terre et aux oignons

(5)

Grilled sole with steamed potatoes and carrots, and lime mayonnaise

Sole grillée, pommes de terre et carottes vapeur, mayonnaise au citron vert

(1) (11)

Roast beef with roasted carrots and gravy

Rôti de bœuf avec carottes rôties et sauce au jus de viande

(9)

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€

