



www.balneariprats.com

balneari
PRATS
RESTAURANT

ENGLISH / FRANÇAIS

First courses / Premiers cours

LETTUCE SALAD WITH *ESCALIVADA* AND ANCHOVIES (9) (11)
SALADE DE LAITUE AVEC *ESCALIVADA* ET ANCHOIS

BURRATTA SALAD WITH WINTER TOMATOES AND BASIL (1) (2)
SALADE DE BURRATA AVEC TOMATES D'HIVER ET BASILIC
(SUPPLEMENT 2€)

CREAM OR SOUP OF THE DAY (ask the staff about allergens)
CRÈME OU SOUPE DU JOUR

SALMON CARPACCIO WITH VINAIGRETTE (2) (9) (11)
CARPACCIO DE SAUMON AVEC VINAIGRETTE

BEEF CARPACCIO WITH SHALLOT VINAIGRETTE AND PARMESAN SHAVINGS (1) (6) (9)
CARPACCIO DE BOEUF AVEC VINAIGRETTE AUX ÉCHALOTES ET COPEAUX DE PARMESAN
(SUPPLEMENT 2€)

GRILLED VEGETABLES WITH ROMESCO (6) (7) (9)
GRILLADE DE LÉGUMES AVEC ROMESCO

SEASONAL STEAMED VEGETABLES
LÉGUMES DE SAISON À LA VAPEUR

LOW-TEMPERATURE EGGS WITH ARTICHOKES, PARMENTIER POTATOES AND TRUFFLE (1) (5)
OEUFS À BASSE TEMPÉRATURE AVEC ARTICHAUTS, PARMENTIER TRUFFÉ

TAGLIATELLE WITH; PESTO (8) (9) - CHEESE (8) - OR TOMATO SAUCE
TAGLIATELLES AVEC SAUCE; PESTO (8) (9) - FROMAGE (8) - TOMATE

PEAR SACCHETTI WITH GORGONZOLA SAUCE AND HAM SHAVINGS (1) (5) (7)
SACCHETTI AU FROMAGE ET À LA POIRE AVEC SAUCE GORGONZOLA ET COPEAUX DE JAMBON

STEAMED MUSSELS (10)
MOULES À LA VAPEUR

GRATINATED VEGETABLE LASAGNA (1) (7)
LASAGNE DE LÉGUMES GRATINÉES

SUNDAY: *CARME'S* MEAT CANNELLONI (1) (7) (9)
DIMANCHE: CANNELLONIS FARCIS À LA VIANDE *DE CARME*

Second courses / Deuxième cours

FRESH SKREI COD WITH CATALAN-STYLE SPINACH (1) (6) (11)
MORUE FRAÎCHE SKREI AVEC ÉPINARDS À LA CATALANE

GRILLED SQUID WITH WOK VEGETABLES (10) (13) (14)
CALAMARS GRILLÉS AVEC WOK DE LÉGUMES

GRILLED SEA BASS FILLET WITH WINTER SALAD (11)
FILET DE BAR GRILLÉ AVEC SALADE D'HIVER

GRILLED SOLE WITH ASPARAGUS (11)
SOLE GRILLÉE AVEC ASPERGES
(SUPPLEMENT 5€)

FRESH GRILLED TURBOT (11)
TURBOT FRAIS GRILLÉ
(SUPPLEMENT 5€)

MEATBALLS WITH CUTTLEFISH AND PEAS (1) (5) (6) (7) (9) (10)
BOULETTES DE VIANDE AVEC SEICHES ET POIS

GRILLED CHICKEN THIGH WITH RUSTIC POTATOES
CUISSÉ DE POULET GRILLÉE AVEC POMMES DE TERRE RUSTIQUES

GRILLED LAMB WITH ASPARAGUS (1)
AGNEAU GRILLÉ AVEC ASPERGES

RIBS WITH HONEY AND SOY (13) (14)
CÔTES DE PORC AU MIEL ET SOJA

BEEF CHEEKS WITH MUSHROOMS (6) (7) (9)
JOUE DE BOEUF AVEC CHAMPIGNONS

ROASTED CHICKEN WITH PRUNES AND PINE NUTS (1) (6) (7) (9)
POULET RÔTI AUX PRUNEAUX ET PIGNONS DE PIN

THURSDAY AND SUNDAY: SEAFOOD PAELLA (9) (10) (11) (12)
JEUDIS ET DIMANCHES: PAELLA MARINE

300g GRILLED BEEF ENTRECÔTE WITH RUSTIC POTATOES AND GREEN PEPPER SAUCE (1) (9)
ENTRECÔTE DE BOEUF 300gr GRILLÉE AVEC POMMES DE TERRE RUSTIQUES ET SAUCE POIVRE VERT
(SUPPLEMENT 3€)

MENU PRICE / PRIX DU MENU
PER PERSON (VAT INCLUDED)

26€

WORKING DAYS

30€

WEEK-ENDS / HOLIDAYS

DRINK (WATER) AND BREAD INCLUDED / CHECK OUT OUR CHILDREN'S MENU
BOISSON (EAU) ET PAIN INCLUS / CONSULTEZ NOTRE MENU ENFANT



TO SWEETEN THE END OF YOUR MEAL, WE
INVITE YOU TO DISCOVER OUR EXQUISITE
HOMEMADE DESSERT BUFFET

POUR SUCRER LA FIN DE VOTRE REPAS, NOUS
VOUS INVITONS À DÉCOUVRIR NOTRE EXQUIS
BUFFET DE DESSERTS FAITS MAISON

I INCLUDED IN THE MENU: ONE DESSERT PER PERSON. ADDITIONAL DESSERT: 3€ SUPPLEMENT
NCLÒS AL MENÚ: UN POSTRE PER PERSONA . POSTRE ADDICIONAL: SUPLEMENT DE 3€

ROOM SERVICE SUPPLEMENT / SUPPLÉMENT SERVICE EN CHAMBRE 3,00€ (FEES INCLUDED / FRAIS INCLUS)