



www.balneariprats.com

balneari
PRATS
RESTAURANT

OUR SEASONAL SUGGESTIONS NOS SUGGESTIONS SAISONNIÈRES

Iberian ham with tomato bread (5€ supplement)

Jambon ibérique et pain aux tomates (supplément de 5€)
(7)

Beef carpaccio with parmesan and shallot vinaigrette (Supplement 3€)

Carpaccio de bœuf, vinaigrette parmesan et échalote (Supplément 3€)
(1) (9)

Grilled fresh turbot with garnish (Supplement €8)

Turbot frais grillé avec sa garniture (Supplément 8€)
(11)

300g grilled beef entrecôte with green pepper sauce (Supplement €5)

Entrecôte de bœuf 300g grillée avec sauce au poivre vert (Supplément 5€)
(1) (9)

Duck confit with pears (Supplement €5)

Confit de canard aux poires (Supplément 5€)
(9)

Scampi with whisky sauce (Supplement €5)

Langoustines au whisky (Supplément 5€)
(9) (12)

Grilled sole (Supplement €10)

Sole grillée (Supplément 10€)
(7) (9) (11) (12)

LUNCH / DÉJEUNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Salmorejo

Salmorejo
(5) (7) (9)

Fresh cheese and basil salad

Salade de fromage frais et basilic
(1)

Seasonal vegetable lasagna gratinated with béchamel and cheese

Lasagnes de légumes de saison gratinées à la béchamel et au fromage
(1) (7) (8)

Broad bean salad with mint

Salade de fèves à la menthe
(6) (9)

DINNER / DÎNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Salmorejo

Salmorejo
(5) (7) (9)

"Ganxet" beans with black sausage

Haricots "del ganxet" au boudin noir

Cream of leeks with almond oil and chives

Crème de poireaux à l'huile d'amande et à la ciboulette
(6)

Chard with potatoes and beans

Blettes aux pommes de terre et haricots
(6) (9)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Grilled lamb palpis with mild aioli and rustic potatoes

Palpis d'agneau grillé avec aioli doux et pommes de terre rustiques
(1)

Grilled salmon loin with candied vegetables

Filet de saumon grillé aux légumes confits
(11)

Beef burger with aioli and rustic potatoes

Burger de bœuf avec aioli et pommes de terre rustiques
(1)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Homemade chicken nuggets with salad and vinaigrette

Nuggets de poulet maison avec salade et vinaigrette
(1) (5) (7)

Grilled sea bream fillet with potato parmentier and leeks

Filet de daurade grillé avec parmentier de pommes de terre et poireaux
(1) (4) (11)

Roasted pork loin with mustard sauce

Longe de porc rôtie à la sauce moutarde
(1) (2) (7)

1 DESSERT PER PERSON, SECOND DESSERT 3€ / 1 DESSERT PAR PERSONNE, DEUXIÈME DESSERT 3€

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

26€

WORKING DAYS

30€

WEEKENDS / HOLIDAY

DRINK (WATER) AND BREAD INCLUDED / CHECK OUT OUR CHILDREN'S MENU

BOISSON (EAU) ET PAIN INCLUS / CONSULTEZ NOTRE MENU POUR ENFANTS

ROOM SERVICE SUPPLEMENT 3,00€ / SUPPLÉMENT SERVICE EN CHAMBRE 3,00€

TERRACE SUPPLEMENT 3,00€ / SUPPLÉMENT TERRASSE 3,00€

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

26€

WORKING DAYS

30€

WEEKENDS / HOLIDAY

DRINK (WATER) AND BREAD INCLUDED / CHECK OUT OUR CHILDREN'S MENU

BOISSON (EAU) ET PAIN INCLUS / CONSULTEZ NOTRE MENU POUR ENFANTS

ROOM SERVICE SUPPLEMENT 3,00€ / SUPPLÉMENT SERVICE EN CHAMBRE 3,00€

TERRACE SUPPLEMENT 3,00€ / SUPPLÉMENT TERRASSE 3,00€

