



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

Mango soup with tomato tartar

Soupe de mangue au tartare de tomates
(7) (9)

Russian salad with hard-boiled egg and tuna

Salade russe aux œufs durs et au thon
(5) (11)

Fish and seafood fideuà with mild aioli

Fideuà de poisson et fruits de mer avec aïoli doux
(1) (5) (7) (10) (11) (12)

Lettuce salad with cheese and almond vinaigrette

Salade de laitue au fromage et vinaigrette aux amandes
(1) (6) (9)

DINNER / DÎNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Mango soup with tomato tartar

Soupe de mangue au tartare de tomates
(7) (9)

Sautéed beans with ham

Haricots sautés au jambon

Broth soup with noodles

Soupe de bouillon aux nouilles
(4) (7)

Chickpeas with potatoes and olive oil

Pois chiches aux pommes de terre et à l'huile d'olive

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Honey and soy ribs with rustic potatoes

Côtes levées au miel et au soja avec pommes de terre rustiques
(13) (14)

Tuna in citrus marinade

Thon mariné aux agrumes
(9) (11)

Chicken vol-au-vents with mushrooms

Vol-au-vent de poulet aux champignons
(1) (5) (7)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Poached eggs with summer saffron

Œufs pochés avec safran d'été
(5) (7)

Grilled gilthead sea bream fillet with vegetables and lime mayo

filet de dorade grillé avec des légumes et mayonnaise au citron vert
(5) (11)

Loin booklets with ham and cheese

Roulades de filet de porc avec jambon et fromage
(1) (5) (7) (9)

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€

