



www.balneariprats.com

balneari
PRATS
RESTAURANT

ELS NOSTRES SUGGERIMENTS DE TEMPORADA
NUESTRAS SUGERENCIAS DE TEMPORADA

Pernil ibèric amb pa amb tomàquet (Suplement 5€)
Jamón ibérico con pan con tomate (Suplemento 5€)
(7)

Carpaccio de vedella amb parmesà i vinagreta de xalotes (Suplement 3€)
Carpaccio de ternera con parmesano y vinagreta de chalotas (Suplemento 3€)
(1) (9)

Turbot fresc a la planxa amb la seva guarnició (Suplement 8€)
Turbot fresco a la plancha con su guarnición (Suplemento 8€)
(11)

Entrecot de vedella 300gr a la brasa amb salsa de pebre verd (Suplement 5€)
Entrecot de ternera 300gr a la brasa con salsa pimienta verde (Suplemento 5€)
(1) (9)

Confit d'ànec amb peres (Suplement 5€)
Confit de pato con peras (Suplemento 5€)
(9)

Escamarlanets al whisky (suplement 5€)
Cigalas al whisky (Suplemento 5€)
(9) (12)

Llenguado a la planxa (suplement 10€)
Lenguado a la plancha (Suplemento 10€)
(7) (9) (11) (12)

DINAR / COMIDA

PRIMERS / PRIMEROS PLATOS

Salmorejo
Salmorejo
(5) (7) (9)

Amanida de llegums amb verdures i maionesa
Ensalada de legumbres con verduras y mayonesa
(5) (9) (11)

Arròs a la cubana
Arroz a la cubana
(5)

Esqueixada de bacallà amb olives i tomàquet de veritat
Esqueixada de bacalao con olivas y tomate de verdad
(9) (11)

SOPAR / CENA

PRIMERS / PRIMEROS PLATOS

Salmorejo
Salmorejo
(5) (7) (9)

Graellada de verdures amb romesc
Parrillada de verduras con romesco
(6) (9)

Crema de porros amb oli de fruits secs
Crema de puerros con aceite de frutos secos
(6)

Canelons d'espínacs amb beixamel suau
Canelones de espinacas con bechamel suave
(1) (6) (7)

SEGONS / SEGUNDOS PLATOS

Escalopa de vedella amb pastís de verdures
Escalopa de ternera con pastel de verduras
(1) (5) (7)

Cap de llom rostit amb salsa mel i mostassa
Cabeza de lomo rustida con salsa miel y mostaza
(1) (2) (7)

Tataki de tonyina amb ceba tendre i cremós de mango
Tataki de atún con cebolla tierna y cremoso de mango
(1) (9) (11) (14)

SEGONS / SEGUNDOS PLATOS

Cuixa de pollastre amb hummus de cigrons i emulsió de cúrcuma
Muslo de pollo con hummus de garbanzo y emulsión de cúrcuma
(14)

Cueta de rap amb salsa marinera
Colita de rape con salsa marinera
(7) (9) (10) (11) (12)

Patata d'Olot amb amanida de taronja i canonges
Patata de Olot con ensalada de naranja y canongas
(1) (5) (7) (9)

PREU DEL MENÚ / PRECIO DEL MENÚ
PER PERSONA (IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO)

26€ LABORABLES

30€ CAPS DE SETMANA / FESTIUS

AIGUA I PA INCLOSOS / CONSULTIN PEL MENÚ INFANTIL
AGUA Y PAN INCLÍDOS / CONSULTEN POR EL MENÚ INFANTIL

SUPLEMENT PER SERVEI D'HABITACIONS 3,00€/ SUPLEMENTO POR SERVICIO DE HABITACIONES 3,00€

SUPLEMENT TERRASSA 3,00€ / SUPLEMETO TERRAZA 3,00€

PER ENDOLCIR EL FINAL DEL SEU ÀPAT,
ELS CONVIDEM A DESCOBRIR EL NOSTRE
BUFET DE POSTRES CASOLANS

PARA ENDULZAR EL FINAL DE SU COMIDA,
LES INVITAMOS A DEGUSTAR LOS
POSTRES CASEROS DE NUESTRO BUFFET

INCLÒS AL MENÚ: UN POSTRE PER PERSONA . POSTRE ADDICIONAL: SUPLEMENT DE 3€
INCLUIDO EN EL MENÚ: UN POSTRE POR PERSONA . POSTRE ADDICIONAL: SUPLEMENTO DE 3€

