

PRIMEROS

- Tulipa rellena de ensalada con sandía, queso feta y menta con vinagreta de cítricos 🍷🐠🍷🌿
- Canelones XL de rape y gamba con salsa de tinta de calamar y crujiente de puerro 🐠🌿🍷🍷
- Mejillones en salsa marinera o al vapor 🌊
- Tartar de tomate, aguacate, mango y gambas acevichadas 🌊🌊
- Cristal crujiente de escalivada con lomo de atún y su vinagreta de soja y cítricos 🍷🌿
- Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano con vinagreta de mostaza antigua 🍷🍷

SEGUNDOS

- Arroz caldoso de cangrejo azul y sepia 🌊🌊
- Suquet de rape aromescado 🍷🌿
- Costillas en salsa barbacoa con ensalada y gajos de patata aromatizadas 🍷
- Lomo de bacalao gratinado con alioli de remolacha y chips de boniato 🍷🍷🌿
- ½ Paletilla de cordero a baja temperatura con crema de patata y ajo asado (supl. 7€) 🍷

BRASA

- Butifarra
- Muslo de pollo
- Secreto
- Pies de cerdo (supl. 3€) 🍷
- Entrecot 350gr (supl. 9€)
- Cachopo (supl. 10€) 🍷🍷🍷
- Sepia y gambas con ajo y perejil (supl. 9€) 🌊🌊

BEBIDA

(1 consumición pp.)

- Agua osmotizada
- Vino D.O Terra Alta
- Refresco o Cerveza

POSTRES

- Fruta
- Natillas 🍷🍷
- Crema catalana 🍷🍷
- Sorbete de limón 🍷🍷🌿
- Tarta de queso con mermelada de frutos rojos 🍷🍷🍷
- Coulant de chocolate con helado de vainilla y crujiente de canela 🌿🍷🍷

EXTRAS

- Salsa Pimienta (supl. 1,50€) 🍷🍷
- Salsa Setas (supl. 1,50€) 🍷🍷
- Alioli (supl. 1,50€) 🍷
- 2ª ud. de pan (supl. 0,50€) 🌿

MENÚ INFANTIL

- Escalope de pollo o Nuggets con macarrones a la boloñesa y patatas fritas 🍷🍷
- Bebida y helado

11,50€

- Tupper para llevar 1€
- Medio menú 20€
- Supl. 2 segundos 2,50€

ACCESO A LA PISCINA: 4€

CONSULTAR SIEMPRE DISPONIBILIDAD

LAS CUENTAS NO SE DIVIDEN

PRECIO

25€

(10% IVA INCLUIDO)

(PARA MESAS COMPLETAS)

BEBIDA ILIMITADA

+ 5€

(DE APERITIVO A POSTRE)

ALÉRGENOS

- | | | | |
|--------------|------------|---------------------|-----------|
| 🌿 Altramuces | 🌿 Apio | 🌿 Cacahuetes | 🐠 Pescado |
| 🌿 Gluten | 🍷 Huevos | 🍷 Lácteos | 🍷 Sésamo |
| 🌊 Crustáceos | 🍷 Sulfitos | 🌊 Moluscos | |
| 🍷 Mostaza | 🌿 Soja | 🍷 Frutos de cáscara | |



MENÚ

estiu
CAP DE SETMANA
& festius

PRIMERS

- Tulipa farcida d'amanida amb síndria, formatge feta i menta amb vinagreta de cítrics
- Canelons XL de rap i gambes amb salsa de tinta de calamar i cruixent de porro
- Musclos amb salsa marinera o al vapor
- Tàrtar de tomàquet, alvocat, mango i gambes cevichades
- Cristall cruixent d'escalivada amb llom de tonyina i la seva vinagreta de soja i cítrics
- Carpaccio de vedella amb rúcula i parmesà amb vinagreta de mostassa antiga

SEGONS

- Arròs caldós de cranc blau i sípia
- Suquet de rap amb romesco
- Costelles amb salsa barbacoa amb amanida i grills de patata aromatitzats
- Llom de bacallà gratinat amb allioli de remolatxa i xips de moniato
- ½ Espatlla de xai a baixa temperatura amb crema de patata i all rostit

BRASA

- Botifarra
- Cuixa de pollastre
- Secret
- Peus de porc (supl. 3€)
- Entrecot 350gr (supl. 9€)
- Cachopo (supl. 10€)
- Sípia i gambes amb all i julivert (supl. 9€)

BEGUDA

(1 consumició pp.)

- Aigua osmotitzada
- Vi D.O. Terra Alta
- Refresc o cervesa

POSTRES

- Fruita
- Natilles
- Crema catalana
- Sorbet de llimona
- Pastís de formatge amb melmelada de fruits vermells
- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla i cruixent de canyella

EXTRES

- Salsa Pebre (supl. 1,50€)
- Salsa Bolets (supl. 1,50€)
- Allioli (supl. 1,50€)
- 2ª un. de pa (supl. 0,50€)

MENÚ INFANTIL

- Escalope de pollastre o Nuggets amb macarrons a la bolonyesa i patates fregides
- Beguda i cornetto

11,50€

- Mig menú: 20 €
- Suplement 2ns plats: 2,50€
- Tàper per emportar: 1 €

ACCÉS A LA PISCINA: 4 €

CONSULTAR SEMPRE DISPONIBILITAT

ELS COMPTES NO ES DIVIDEN

PREU
25€

(10% IVA INCLÓS)

(PER A TAULES COMPLETES)

BEGUDA IL·LIMITADA
+ 5€

(DE L'APERITIU A LES POSTRES)

AL·LÈRGENS

- | | | | |
|-----------|--------|------------------|-------|
| Llupins | Api | Cacauets | Peix |
| Gluten | Ous | Làctics | Sèsam |
| Crustacis | Sulfit | Mol·luscs | |
| Mostassa | Soja | Fruits de closca | |



summer MENU WEEKEND & holidays

STARTERS

- Salad-filled tulip with watermelon, feta cheese and mint, served with a citrus vinaigrette 🍷🍷🍷🍷
- XL monkfish and prawn cannelloni with squid ink sauce and crispy leek 🍷🍷🍷🍷
- Mussels in marinara sauce or steamed 🍷
- Tomato, avocado, mango tartare with ceviche-style prawns 🍷🍷
- Crispy escalivada wafer with tuna loin and soy-citrus vinaigrette 🍷🍷
- Beef carpaccio with arugula, Parmesan cheese and wholegrain mustard vinaigrette 🍷🍷

SECOND

- Soupy rice with blue crab and cuttlefish 🍷🍷
- Monkfish stew with romesco sauce 🍷🍷
- BBQ ribs served with salad and seasoned potato wedges 🍷
- Gratinated cod loin with beetroot aioli and sweet potato chips 🍷🍷🍷
- Slow-cooked half lamb shoulder with potato cream and roasted garlic (supl. 7€) 🍷

GRILL

- Sausage
- Iberian pork secreto
- Chicken leg
- Pig's feet (supl. 3€) 🍷
- Steak 350gr (supl. 9€)
- Cachopo (supl. 10€) 🍷🍷🍷
- Cuttlefish and prawns with garlic and parsley (supl. 9€) 🍷🍷

DRINKS

(1 drink ppl.)

- Osmotic water
- D.O Terra Alta wine
- Soft drink or beer

DESSERT

- Fruit
- Custard 🍷🍷
- Catalan cream 🍷🍷
- Lemon sorbet 🍷🍷🍷
- Cheesecake with red fruit jam 🍷🍷🍷
- Chocolate coulant with vanilla ice cream and cinnamon crumble 🍷🍷🍷

EXTRES

- Sauce Pepper (supl. 1,50€) 🍷🍷
- Sauce Mushroom (supl. 1,50€) 🍷🍷
- Allioli (supl. 1,50€) 🍷
- 2nd bread unit (supl. 0,50€) 🍷

KIDS MENU



- Chicken escalope or nuggets with Bolognese macaroni and fries
- Drink and cornetto

11,50€

- Half menu 20€
- Extra main course 2,50€
- Takeaway tupperware 1€

POOL ACCESS: €4

* ALWAYS CHECK AVAILABILITY*

BILLS CANNOT BE SPILT

PRICE

25€

(10% VAT INCLUDED)

(FOR FULL TABLES)

UNLIMITED DRINKS

+ 5€

(FROM STARTER TO DESSERT)

ALLERGENS

- | | | | |
|---------------|-------------|-------------|----------|
| 🍷 Lupins | 🍷 Celery | 🍷 Peanuts | 🍷 Fish |
| 🍷 Gluten | 🍷 Eggs | 🍷 Dairy | 🍷 Sesame |
| 🍷 Crustaceans | 🍷 Sulphites | 🍷 Molluscs | |
| 🍷 Mustard | 🍷 Soya | 🍷 Tree nuts | |



MENU WEEK-END été jour fériés

ENTRÉES

- Tulipe garnie de salade, pastèque, feta et menthe, accompagnée d'une vinaigrette aux agrumes 🍷🍷🍷🍷
- Cannellonis XL de lotte et crevettes, sauce à l'encre de seiche et croustillant de poireau 🍷🍷🍷🍷
- Moules à la marinière ou à la vapeur 🍷
- Tartare de tomate, avocat, mangue et crevettes façon ceviche 🍷🍷
- Tuile croustillante d'escalivada avec longe de thon et vinaigrette soja-agrumes 🍷🍷
- Carpaccio de bœuf à la roquette et parmesan, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 🍷🍷

PLATS

- Riz en bouillon au crabe bleu et à la seiche 🍷🍷
- Ragoût de lotte à la sauce romesco 🍷🍷
- Travers de porc sauce barbecue avec salade et quartiers de pommes de terre aromatisés 🍷
- Dos de cabillaud gratiné à l'aïoli de betterave et chips de patate douce 🍷🍷🍷
- ½ Épaule d'agneau cuite à basse température avec crème de pommes de terre et ail rôti (supl. 7€) 🍷

GRILLADES

- Saucisse butifarra
- Cuisse de poulet
- Secreto ibérique
- Pieds de porc (supl. 3€) 🍷
- Entrecôte 350gr (supl. 9€)
- Cachopo (supl. 10€) 🍷🍷🍷
- Seiche et crevettes à l'ail et persil (supl. 9€) 🍷🍷

BOISSON

(1 consommation pp.)

- Eau osmosée
- Vin D.O. Terra Alta
- Soda ou bière

DESSERTS

- Fruit
- Crème dessert 🍷🍷
- Crème catalane 🍷🍷
- Sorbet citron 🍷🍷
- Gâteau au fromage avec confiture de fruits rouges 🍷🍷
- Coulant au chocolat avec glace vanille et crumble de cannelle 🍷🍷🍷

EXTRAS

- Sauce poivre (supl. 1,50€) 🍷🍷
- Sauce champignons (supl. 1,50€) 🍷🍷
- Aïoli (supl. 1,50€) 🍷
- 2e portion de pain (supl. 0,50€) 🍷



MENU ENFANT

- Escalope de poulet ou nuggets avec macaronis à la bolognaise et frites
- Boisson et cornetto

11,50€

- Demi-menu 20 €
- Supplément second plat 2,50 €
- Boîte à emporter 1 €

ACCÈS À LA PISCINE: €4

*VÉRIFIEZ TOUJOURS LA
DISPONIBILITÉ*

* LES ADDITIONS NE SONT
PAS DIVISÉES*

**PRIX
25€**

(TVA 10 % INCLUSE)

(POUR LES TABLES COMPLÈTES)

**BOISSONS
À VOLONTÉ
+ 5€**

(DE L'APÉRITIF AU DESSERT)

ALÉRGENOS



Lupin



Gluten



Crustacés



Moutarde



Céleri



Œufs



Sulfites



Soja



Arachides



Produits laitiers



Mollusques



Fruits à coque



Poisson



Sésam