

Entrantes

Gazpacho afrutado con tropezones | €12,95
y crujiente de ibérico

Vichyssoise de calabacín del huerto | €12,95
con queso Puigpedrós y chips vegetales

Ensalada de queso de cabra | €13,95
de Montmelús con manzana y su helado

Ensalada rusa de salmón y verduras | €13,95
con mayonesa amostazada de setas y huevas de salmón

Tomate, aguacate y ventresca | €13,95
con cebolla dulce y brotes variados

Virutas de jamon de Bellota | €23,50
con pan de cristal con tomate y aceite de oliva

Poke Bowl de Quinoa con lentejas | €13,95
setas escabechadas, aguacate y Mango

Foie micuit casero con tostadas | €24,50
gelée de cava y confitura casera

Laminado de bacalao y Cheddar Km 0 | €17,95
del Molí de Ger, vinagreta de tomate y aceite de oliva

Trinxat de Cerdanya con huevo "roto" | €13,95
"rosta" y butifarra Negra

Huevos fritos de los buenos | €16,95
con patatas y jamón ibérico

Buñuelos de Bacalao | €13,95
con boniato, trufa y rúcula

Caracoles "a la llauna" | €16,95
con sofrito de verduritas i jamon

Croquetas del Prado | €13,95

Nuestras Pescadas

Salmón a la papillotte con verduras | €16,95
de verano y aceite de sésamo

Lubina a la sal con especias | €23,50
patatas al horno y "all i oli"

Calamares a la plancha | €18,95
con verduritas salteadas y romesco

Merluza de palangre, verduras | €18,95
y crema de guisantes

Salmonetes crujientes, parmentier | €23,50
trufado, tomates cherrys salteados, albahaca y "all i oli" de calamar

SERVICIO DE APERITIVO
Y PAN 2,00€ POR PERSONA

**HOTEL DEL
PRADO**
RESTAURANT
50 años

10% DE IVA INCLUIDO
ROOMSERVICE O JARDÍN
SUPLEMENTO 10 %

Arroces y Pastas

Canelones caseros | €13,90
gratinados con queso

Pasta fresca y wok de verduras | €13,90

Macarrones a la boloñesa | €17,50
de secreto ibérico con queso gratinado

Arroz meloso de Shitake y Trufa | €18,50

Arroz caldoso de Bogavante | €27,50
con verduritas y trufa de verano

Arroz de mar "a la Llauna" | €18,50
de mejillones y plancton

Paella Mar y Montaña | €18,50

Paella de galeras, gambas y sepia | €18,50

Fideuá de verduras y pato | €18,50
de bellota, "5 Aglans"

Carnes a la brasa

Todas las carnes cocidas a la brasa estarán
acompañadas de patatas fritas y verduras

Picantón a la brasa | €14,95

Butifarra con judías blancas | €14,95

Manitas de cerdo a la brasa | €14,95

Costillas de Cordero "Eco" brasa | €18,90

Entrecote de Ternera a la brasa | €26,90

Solomillo de Ternera a la brasa | €27,90

Salsa de queso azul (Blau Ceretà), Café Paris,
salsa de setas o la pimienta verde SUPLEMENT € 4,80

Hamburguesa casera | €19,90

con panceta pimentada, mostaza de setas,
huevo de Cal Grauet y pan de Brioix

Carnes guisadas

Muslo y Alita de Pato "5 aglans" | €21,95
a la mostaza dulce de Saillagouse con manzana

Rabo de buey al cabernet | €21,95
con arroz venere y parmentier de patata

Costillar de Ternera al horno | €19,50

Paletilla de cabrito al horno | €26,90



Si tiene alguna intolerancia alimentaria nos lo
puede comunicar y le daremos la carta de alergen