Entrées

Gaspacho de légummes fruité avec jambon ibérique croustillant	€12,95
Vichyssoisse de courgettes avec fromage Puigpedrós et légumes croustillantes	€12,95
Salade de fromage de chèvre de Montmelús avec pomme et glace	€13,95
Salade russe de saumon et légumes avec mayonnaise de moutarde aux champignons enrobés	€13,95
Tomate, avocat et ventre de thon avec oignon doux	€13,95
Copeaux de jambon de gland avec du pain cristal à la tomate et à l'huile d'olive	€23,50
Poke Bowl au quinoa et aux lentilles Champignons marinés, avocat et mangue	€13,95
Foie gras maison avec pain grillé gelée de cava et confiture maison	€24,50
Carpaccio de morue at Cheddar Km 0 du Molí de Ger, vinaigrette tomate et huile d'olive	€17,95
Trinxat de Cerdagne avec œuf cassé "rosta" et boudin noir	€13,95
Oeufs chez Grauet frits avec pommes de terre et jambon ibérique	€16,95
Beignets de morue avec patate douce, truffe et roquette	€13,95
Escargots "a la llauna" avec légumes sautés et jambon	€16,95
Croquettes du Prado	€13,95

Nos Poissons

Saumon en papillote aux légumes d'été et huile de sésame	€16,95
Bar à la sel et aux épices pommes de terre au four et all i oli	€23,50
Calmars grillés avec légumes sautés et sauce romesco	€18,95
Merlu de hameçon, légumes et crème de petits pois	€18,95
Rouget barbet croustillant, parmentier truffe, tomates cerises sautées, basilic et calamars "all i oli"	€23,50

SERVICE, APÉRITIF SALÉ ET PAIN 2,00€ PAR PERSONA

HOTEL DEL PRADO ★★★ RESTAURANT 50 anys

10% DE IVA INCLUS
ROOMSERVICE OU JARDÍN
SUPLEMENT 10 %

Riz et Pâtes

Cannellonis maison avec gratin de fromage	€13,90
Pâtes fraîches avec wok de légumes	€13,90
Macaronis bolognaise du secret ibérique au gratin de fromage	€17,50
Riz crémeux aux shiitakes et truffes	€18,50
Soupe de riz à l' homard aux légumes et à la truffe d'été	€27,50
Riz aux fruits de mer "a la Llauna" de moules et de plancton	€18,50
Paella Mer et Montagne	€18,50
Paella de morue, crevettes et seiche	€18,50
"Fideuà" aux légumes et au canard de gland, "5 Aglans"	€18,50

Viandes à la Braise

Toutes les viandes grillées seront accompagnées de frites et de légumes.

Poullet Piquant Grillé	€14,95
Saussisse aux haricots blancs	€14,95
Pieds de porc grillés	€14,95
Côtes d'agneau "Eco" grillées	€18,90
Entrecôte de bœuf grillée	€26,90
Filet de bœuf grillé	€27,90

Sauce au fromage bleu (blau Ceretà), Café Paris, sauce aux champignons ou au poivre vert... SUPPLÉMENT 4,80 €

Hamburger maison avec bacon poivré, moutarde aux champignons, œuf chez Grauet et pain Brioché	€19,90

Viandes à l'Étouvée

Cuisse et aile de canard "5 aglans" avec de la moutarde douce de Saillagouse et pomme	€21,95
Queue de bœuf au Cabernet avec riz vénéré et parmentier de pommes de terre	€21,95
Côte de bœuf au four	€19,50
Épaule de chevreau rôtie	€26,90

HOTEL DEL PRADO ★★★ RESTAURANT 50 anys

Si vous avez des intolérances alimentaires, veuillez nous en informer et nous vous fournirons la liste des allergènes.