

Delicious

RESTAURANT



Avda. Dr. Furest 32

17455 Caldes de Malavella

(Girona)

T (34) 972 470 000

reserves@vichycatalan.es

www.balneari.cat

UN BON COMENÇAMENT

Sopa de meló amb les seves boletes, pernil i gelat de ruca

Ravioli de bolets amb crema fina de bolets i ceba confitada

Amanida de conill en escabetx, tomàquets cherrys confitats, ceba cruixent i vinagreta de mostassa

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra, ruca i vinagreta d'avellanes, mel i olives negres

Tartar de salmó salvatge amb guacamole i torradetes **(+8,00€)**

Pernil ibèric de gla amb coca de vidre sucada amb tomàquet **(+10,00€)**

EL PLAT FORT

PLAT ESTRELLA DELICIOS Canelons de pollastre al Vichy Catalan amb salsa de foie

Salmó a la planxa amb salsa de cava i estragó amb saltejat de mongeta, coliflor i carbassa

Rodó de cuixa de pollastre farcit d'escalivada amb suc de rostit i fruits secs

Terrina de galta de vedella amb salsa de balsàmic i mel

Filet de vedella de Girona a la planxa amb la seva guarnició **(+9,00€)**

Carré de xai lletó amb crosta de mostassa antiga **(+9,00€)**

DOLÇ FINAL

Fruita fresca de temporada en almívar de cítrics i sorbet de llimona i alfàbrega

Pastís de pastanaga amb gelat de coco i reducció de mango i fruita de la passió

Crumble de cacao, gelat de vainilla de Madagascar, dauets de brownie i salsa de toffee

El nostre Coulant de xocolata amb el seu gelat **(+2,00€)**

Preu | 23,00€ IVA Inclòs

Cap de Setmana i Festius | 25,00€ IVA Inclòs

El menú inclou aigua Vichy Catalan i Les Creus, refresc, suc, copa de vi o cervesa

Per a clients allotjats a mitja pensió o pensió completa, el menú està inclòs, a excepció dels plats amb suplement.

Disposem d'informació detallada sobre la presència d'al·lèrgens en les aliments posada a la seva disposició. Si vostè pateix alguna al·lèrgia o intolerància, contacti amb el nostre personal.

Així mateix, disposem d'opcions vegetarianes i/o veganes, consulti també amb el nostre personal.

UN BON COMENÇAMENT

Vichyssoise freda amb encenalls de pernil, pa i ceba cruixent

Amanida de llentïes, verduretes, pernil d'ànec, cherrys i puré de pebrot escalivat amb vinagreta de cítrics

Croquetes de pernil ibèric fetes a casa amb salsa tàrtara i amanida de temporada

Gran ravioli de carn de rostit amb saltat d'espàrrecs i seques a la crema de foie

Terrina de foie amb torradetes i confitura de pastanaga i canyella **(+8,00€)**

Pernil ibèric de gla amb coca de vidre sucada amb tomàquet **(+10,00€)**

EL PLAT FORT

PLAT ESTRELLA DELICIOS Canelons de pollastre al Vichy Catalan amb salsa de foie

Arròs negre de sípia, gambes i pèsols amb allioli de llimona

Orada fresca a la Donostiarra al forn amb patata panadera

Rodó de pollastre a la catalana amb cremós d'api i salsa de taronja amb panses

Filet de vedella de Girona a la planxa amb la seva guarnició **(+9,00€)**

Garrí rostit al forn a baixa temperatura amb el seu suc **(+9,00€)**

DOLÇ FINAL

Daus de poma rostida a la canyella amb gelat de vainilla i salsa toffee

Babà al Ron amb gelat de nata

Flam de cafè fet a casa amb nata montada i reducció de ratafia

El nostre Coulant de xocolata amb el seu gelat **(+2,00€)**

Preu | 23,00€ IVA Inclòs

Cap de Setmana i Festius | 25,00€ IVA Inclòs

El menú inclou aigua Vichy Catalan i Les Creus, refresc, suc, copa de vi o cervesa

Per a clients allotjats a mitja pensió o pensió completa, el menú està inclòs, a excepció dels plats amb suplement.

Disposem d'informació detallada sobre la presència d'al·lèrgens en les aliments posada a la seva disposició. Si vostè pateix alguna al·lèrgia o intolerància, contacti amb el nostre personal.

Així mateix, disposem d'opcions vegetarianes i/o veganes, consulti també amb el nostre personal.

UN BON COMENÇAMENT

Gaspatxo tradicional amb dauets de verduretes i pa torrat

Amanida d'enciams, tomàquets cherrys confitats, puré d'albergínia fumada, mató, pa fregit i vinagreta de sèsam

Tempura de carbassa amb el seu parmentier i allioli d'all negre

Rigatoni a la barcelonina i cruixent d'emmental

Terrina de foie amb torradetes i confitura de pastanaga i canyella **(+8,00€)**

Pernil ibèric de gla amb coca de vidre sucada amb tomàquet **(+10,00€)**

EL PLAT FORT

PLAT ESTRELLA DELICIOS Canelons de pollastre al Vichy Catalan amb salsa de foie

Arròs sec de costella de porc, sípia i salsitxes

Bacallà amb samfaina i fideus de carbassó saltat

Bloc de porc Duroc a la xocolata amb cebetes i cremós de patata al romaní

Filet de vedella de Girona a la planxa amb la seva guarnició **(+9,00€)**

Garrí rostit al forn a baixa temperatura amb el seu suc **(+9,00€)**

DOLÇ FINAL

Daus de fruita fresca amb mousse de mascarpone i sorra de gerds

Pastís de llimona amb gelat de toffee

Crema catalana casolana cremada

El nostre Coulant de xocolata amb el seu gelat **(+2,00€)**

Preu | 23,00€ IVA Inclòs

Cap de Setmana i Festius | 25,00€ IVA Inclòs

El menú inclou aigua Vichy Catalan i Les Creus, refresc, suc, copa de vi o cervesa

Per a clients allotjats a mitja pensió o pensió completa, el menú està inclòs, a excepció dels plats amb suplement.

Disposem d'informació detallada sobre la presència d'al·lèrgens en les aliments posada a la seva disposició. Si vostè pateix alguna al·lèrgia o intolerància, contacti amb el nostre personal.

Així mateix, disposem d'opcions vegetarianes i/o veganes, consulti també amb el nostre personal.

UN BON COMENÇAMENT

Sopa de meló amb les seves boletes, pernil i gelat de ruca

Ravioli de bolets amb crema fina de bolets i ceba confitada

Amanida de conill en escabetx, tomàquets cherrys confitats, ceba cruixent i vinagreta de mostassa

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra, ruca i vinagreta d'avellanes, mel i olives negres

Tartar de salmó salvatge amb guacamole i torradetes **(+8,00€)**

Pernil ibèric de gla amb coca de vidre sucada amb tomàquet **(+10,00€)**

EL PLAT FORT

PLAT ESTRELLA DELICIOS Canelons de pollastre al Vichy Catalan amb salsa de foie

Salmó a la planxa amb salsa de cava i estragó amb saltejat de mongeta, coliflor i carbassa

Rodó de cuixa de pollastre farcit d'escalivada amb suc de rostit i fruits secs

Terrina de galta de vedella amb salsa de balsàmic i mel

Filet de vedella de Girona a la planxa amb la seva guarnició **(+9,00€)**

Carré de xai lletó amb crosta de mostassa antiga **(+9,00€)**

DOLÇ FINAL

Fruita fresca de temporada en almívar de cítrics i sorbet de llimona i alfàbrega

Pastís de pastanaga amb gelat de coco i reducció de mango i fruita de la passió

Crumble de cacao, gelat de vainilla de Madagascar, dauets de brownie i salsa de toffee

El nostre Coulant de xocolata amb el seu gelat **(+2,00€)**

Preu | 23,00€ IVA Inclòs

Cap de Setmana i Festius | 25,00€ IVA Inclòs

El menú inclou aigua Vichy Catalan i Les Creus, refresc, suc, copa de vi o cervesa

Per a clients allotjats a mitja pensió o pensió completa, el menú està inclòs, a excepció dels plats amb suplement.

Disposem d'informació detallada sobre la presència d'al·lèrgens en les aliments posada a la seva disposició. Si vostè pateix alguna al·lèrgia o intolerància, contacti amb el nostre personal.

Així mateix, disposem d'opcions vegetarianes i/o veganes, consulti també amb el nostre personal.

UN BON COMENÇAMENT

Vichyssoise freda amb encenalls de pernil, pa i ceba cruixent

Amanida de llentïes, verduretes, pernil d'ànec, cherrys i puré de pebrot escalivat amb vinagreta de cítrics

Croquetes de pernil ibèric fetes a casa amb salsa tàrtara i amanida de temporada

Gran ravioli de carn de rostit amb saltat d'espàrrecs i seques a la crema de foie

Terrina de foie amb torradetes i confitura de pastanaga i canyella **(+8,00€)**

Pernil ibèric de gla amb coca de vidre sucada amb tomàquet **(+10,00€)**

EL PLAT FORT

PLAT ESTRELLA DELICIOS Canelons de pollastre al Vichy Catalan amb salsa de foie

Arròs negre de sípia, gambes i pèsols amb allioli de llimona

Orada fresca a la Donostiarra al forn amb patata panadera

Rodó de pollastre a la catalana amb cremós d'api i salsa de taronja amb panses

Filet de vedella de Girona a la planxa amb la seva guarnició **(+9,00€)**

Garrí rostit al forn a baixa temperatura amb el seu suc **(+9,00€)**

DOLÇ FINAL

Daus de poma rostida a la canyella amb gelat de vainilla i salsa toffee

Babà al Ron amb gelat de nata

Flam de cafè fet a casa amb nata montada i reducció de ratafia

El nostre Coulant de xocolata amb el seu gelat **(+2,00€)**

Preu | 23,00€ IVA Inclòs

Cap de Setmana i Festius | 25,00€ IVA Inclòs

El menú inclou aigua Vichy Catalan i Les Creus, refresc, suc, copa de vi o cervesa

Per a clients allotjats a mitja pensió o pensió completa, el menú està inclòs, a excepció dels plats amb suplement.

Disposem d'informació detallada sobre la presència d'al·lèrgens en les aliments posada a la seva disposició. Si vostè pateix alguna al·lèrgia o intolerància, contacti amb el nostre personal.

Així mateix, disposem d'opcions vegetarianes i/o veganes, consulti també amb el nostre personal.

UN BON COMENÇAMENT

Raviolis de mascarpone i alfàbrega amb ceba caramel·litzada, dauets de panxeta i salsa fina de bolets

Duo d'humus de cigrons i albergínia amb pa bufat, pipes de carbassa i oli de pebre i sèsam torrat

Saltat de botifarra esparracada, bolets i mongetes blanques

Gaspatxo tradicional amb dauets de verduretes i pa torrat

Terrina de foie amb torrades i confitura de pastanaga i canyella **(+8,00€)**

Pernil ibèric de gla amb coca de vidre sucada amb tomàquet **(+10,00€)**

EL PLAT FORT

PLAT ESTRELLA DELICIOS Canelons de pollastre al Vichy Catalan amb salsa de foie

Fideuà de peix i marisc amb allioli

Llobarro a l'espatlla amb refregit d'all i bitxo i llit de carbassó

Galta de vedella melosa al vi ranci amb bolets i puré de pastanaga

Filet de vedella de Girona a la planxa amb la seva guarnició **(+9,00€)**

Rap fresc a la planxa amb verduretes de temporada saltades **(+9,00€)**

DOLÇ FINAL

Carpaccio de pinya amb sorbet cítric i dauets de pinya caramel·litzada

Lioneses de nata amb xocolata calenta i cruixents d'avellana i caramel

Mató amb codonyat, reducció de ratafia i avellanes garrapinyades

El nostre Coulant de xocolata amb el seu gelat **(+2,00€)**

Preu | 23,00€ IVA Inclòs

Cap de Setmana i Festius | 25,00€ IVA Inclòs

El menú inclou aigua Vichy Catalan i Les Creus, refresc, suc, copa de vi o cervesa

Per a clients allotjats a mitja pensió o pensió completa, el menú està inclòs, a excepció dels plats amb suplement.

Disposem d'informació detallada sobre la presència d'al·lèrgens en les aliments posada a la seva disposició. Si vostè pateix alguna al·lèrgia o intolerància, contacti amb el nostre personal.

Així mateix, disposem d'opcions vegetarianes i/o veganes, consulti també amb el nostre personal.

UN BON COMENÇAMENT

Gaspatxo tradicional amb dauets de verduretes i pa torrat

Amanida d'enciams, tomàquets cherrys confitats, puré d'albergínia fumada, mató, pa fregit i vinagreta de sèsam

Tempura de carbassa amb el seu parmentier i allioli d'all negre

Rigatoni a la barcelonina i cruixent d'emmental

Terrina de foie amb torradetes i confitura de pastanaga i canyella **(+8,00€)**

Pernil ibèric de gla amb coca de vidre sucada amb tomàquet **(+10,00€)**

EL PLAT FORT

PLAT ESTRELLA DELICIOS Canelons de pollastre al Vichy Catalan amb salsa de foie

Arròs sec de costella de porc, sípia i salsitxes

Bacallà amb samfaina i fideus de carbassó saltat

Bloc de porc Duroc a la xocolata amb cebetes i cremós de patata al romaní

Filet de vedella de Girona a la planxa amb la seva guarnició **(+9,00€)**

Garrí rostit al forn a baixa temperatura amb el seu suc **(+9,00€)**

DOLÇ FINAL

Daus de fruita fresca amb mousse de mascarpone i sorra de gerds

Pastís de llimona amb gelat de toffee

Crema catalana casolana cremada

El nostre Coulant de xocolata amb el seu gelat **(+2,00€)**

Preu | 23,00€ IVA Inclòs

Cap de Setmana i Festius | 25,00€ IVA Inclòs

El menú inclou aigua Vichy Catalan i Les Creus, refresc, suc, copa de vi o cervesa

Per a clients allotjats a mitja pensió o pensió completa, el menú està inclòs, a excepció dels plats amb suplement.

Disposem d'informació detallada sobre la presència d'al·lèrgens en les aliments posada a la seva disposició. Si vostè pateix alguna al·lèrgia o intolerància, contacti amb el nostre personal.

Així mateix, disposem d'opcions vegetarianes i/o veganes, consulti també amb el nostre personal.