

Delicius RESTAURANT



Avda. Dr. Furest 32
17455 Caldes de Malavella (Girona)
T (34) 972 470 000
reserves@vichycatalan.es
www.balneari.cat

LUNES

UN BUEN COMIENZO

Pasta de tinta de calamar y salmón con espinacas frescas salteadas y crema de leche

Milhojas de patata y butifarra de Perol, salsa de asado y chips de verduras

Ensalada de temporada con vegetales de temporada, queso feta y vinagreta de mostaza

Pulpo con parmentier de patata y espinacas tiernas, muselina de ajo negro y AOVE **(+6,00€)**

Jamón Ibérico de Bellota sobre pan de cristal aliñado con tomate y AOVE **(+8,00€)**

EL PLATO FUERTE

Arroz seco de costilla, sepia y salchicha

Pescado del día a la plancha con su guarnición

Albóndigas caseras con sepia y guisantes

Solomillo de ternera de Girona a la plancha y su guarnición **(+7,00€)**

Rape a la plancha con verduras salteadas **(+7,00€)**

DULCE FINAL

Naranja natural con helado de vainilla y crujiente de avellana

Crema catalana casera

Tarta de queso con frutos rojos

Coulant de chocolate negro con helado de fresas y albahaca **(+2,00€)**

Precio | 22,00€ IVA Incluido

Fin de Semana y Festivos | 25,00€ IVA Incluido

El menú incluye agua Vichy Catalan y Les Creus; refresco, zumo, copa de vino o cerveza

Para clientes alojados en media pensión almuerzo o pensión completa, el menú está incluido, a excepción de los platos con suplemento.

Disponemos de información detallada sobre la presencia de alérgenos en los alimentos puestos a su disposición. Si usted padece alguna alergia o intolerancia, contacte con nuestro personal.

MARTES

UN BUEN COMIENZO

Canelón XL de pollo asado y salsa de foie

Huevo poché con setas, butifarra negra, cremoso de calabaza y aceite de picada

Empedrado de alubias con bacalao, verduritas y salsa romesco

Terrina de foie mi cuit con mermelada de naranja y sus tostaditas **(+6,00€)**

Salmón ahumado hecho en casa, reducción de mango y fruta de la pasión con sus tostaditas **(+8,00€)**

EL PLATO FUERTE

Fideuá de pescado con allioli

Suprema de salmón con salteado de espinacas a la catalana y salsa de cava

Carrillera de cerdo al horno con manzana y espárragos

Rabo de buey sin trabajo a la garnacha, con puré de patata trufada **(+7,00€)**

Pieza de dorada a la espalda con patatas panaderas **(+7,00€)**

DULCE FINAL

Flan de huevo casero con nata montada

Mató con membrillo y reducción de ratafia

Piña natural a la menta y crema de limón

Coulant de chocolate negro con helado de fresas y albahaca **(+2,00€)**

Precio | 22,00€ IVA Incluido

Fin de Semana y Festivos | 25,00€ IVA Incluido

El menú incluye agua Vichy Catalan y Les Creus; refresco, zumo, copa de vino o cerveza

Para clientes alojados en media pensión almuerzo o pensión completa, el menú está incluido, a excepción de los platos con suplemento.

Disponemos de información detallada sobre la presencia de alérgenos en los alimentos puestos a su disposición. Si usted padece alguna alergia o intolerancia, contacte con nuestro personal.

MIÉRCOLES

UN BUEN COMIENZO

Escalivada con pan de cristal, anchoas, escarola y tapenade

Lentejas guisadas con verduras, jamón ibérico crujiente y dados de langostino salteado

Raviolini de foie con salsa de parmesano, reducción de vino rancio y su crujiente

Pulpo con parmentier de patata y espinacas tiernas, muselina de ajo negro y AOVE **(+6,00€)**

Jamón Ibérico de Bellota sobre pan de cristal aliñado con tomate y AOVE **(+8,00€)**

EL PLATO FUERTE

Arroz negro de sepia y guisantes

Bacalao gratinado y muselina de ajos tiernos

Pollo relleno a la catalana y salsa de frutos secos con su guarnición

Solomillo de ternera de Girona a la plancha y su guarnición **(+7,00€)**

Rape a la plancha con verduras salteadas **(+7,00€)**

DULCE FINAL

Naranja natural con helado de vainilla y crujiente de avellana

Crema catalana casera

Tarta de queso con frutos rojos

Coulant de chocolate negro con helado de fresas y albahaca **(+2,00€)**

Precio | 22,00€ IVA Incluido

Fin de Semana y Festivos | 25,00€ IVA Incluido

El menú incluye agua Vichy Catalan y Les Creus; refresco, zumo, copa de vino o cerveza

Para clientes alojados en media pensión almuerzo o pensión completa, el menú está incluido, a excepción de los platos con suplemento.

Disponemos de información detallada sobre la presencia de alérgenos en los alimentos puestos a su disposición. Si usted padece alguna alergia o intolerancia, contacte con nuestro personal.

JUEVES

UN BUEN COMIENZO

Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco casera

Canelones caseros de carne asada gratinados

Hummus de garbanzos y calabaza con queso feta, pipas de calabaza y aceite de pimentón rojo

Terrina de foie mi cuit con mermelada de naranja y sus tostaditas **(+6,00€)**

Salmón ahumado hecho en casa, reducción de mango y fruta de la pasión con sus tostaditas **(+8,00€)**

EL PLATO FUERTE

Pescado del día a la plancha con verduritas de temporada

Muslo de pollo abierto a la brasa con escalivada y patata caliu

Estofado tradicional de ternera con setas, patatas y zanahoria

Rabo de buey sin trabajo a la garnacha, con puré de patata trufada **(+7,00€)**

Pieza de dorada a la espalda con patatas panaderas **(+7,00€)**

DULCE FINAL

Pastel de chocolate con salsa de frambuesas y su helado

Sorbete de cítricos y verduras

Profiteroles de nata con chocolate caliente

Coulant de chocolate negro con helado de fresas y albahaca **(+2,00€)**

Precio | 22,00€ IVA Incluido

Fin de Semana y Festivos | 25,00€ IVA Incluido

El menú incluye agua Vichy Catalan y Les Creus; refresco, zumo, copa de vino o cerveza

Para clientes alojados en media pensión almuerzo o pensión completa, el menú está incluido, a excepción de los platos con suplemento.

Disponemos de información detallada sobre la presencia de alérgenos en los alimentos puestos a su disposición. Si usted padece alguna alergia o intolerancia, contacte con nuestro personal.

VIERNES

UN BUEN COMIENZO

Pasta de tinta de calamar y salmón con espinacas frescas salteadas y crema de leche

Milhojas de patata y butifarra de Perol, salsa de asado y chips de verduras

Ensalada de temporada con vegetales de temporada, queso feta y vinagreta de mostaza

Pulpo con parmentier de patata y espinacas tiernas, muselina de ajo negro y AOVE **(+6,00€)**

Jamón Ibérico de Bellota sobre pan de cristal aliñado con tomate y AOVE **(+8,00€)**

EL PLATO FUERTE

Arroz seco de costilla, sepia y salchicha

Pescado del día a la plancha con su guarnición

Albóndigas caseras con sepia y guisantes

Solomillo de ternera de Girona a la plancha y su guarnición **(+7,00€)**

Rape a la plancha con verduras salteadas **(+7,00€)**

DULCE FINAL

Naranja natural con helado de vainilla y crujiente de avellana

Crema catalana casera

Tarta de queso con frutos rojos

Coulant de chocolate negro con helado de fresas y albahaca **(+2,00€)**

Precio | 22,00€ IVA Incluido

Fin de Semana y Festivos | 25,00€ IVA Incluido

El menú incluye agua Vichy Catalan y Les Creus; refresco, zumo, copa de vino o cerveza

Para clientes alojados en media pensión almuerzo o pensión completa, el menú está incluido, a excepción de los platos con suplemento.

Disponemos de información detallada sobre la presencia de alérgenos en los alimentos puestos a su disposición. Si usted padece alguna alergia o intolerancia, contacte con nuestro personal.

SÁBADO

UN BUEN COMIENZO

Canelón XL de pollo asado y salsa de foie

Huevo poché con setas, butifarra negra, cremoso de calabaza y aceite de picada

Empedrado de alubias con bacalao, verduritas y salsa romesco

Terrina de foie mi cuit con mermelada de naranja y sus tostaditas **(+6,00€)**

Salmón ahumado hecho en casa, reducción de mango y fruta de la pasión con sus tostaditas **(+8,00€)**

EL PLATO FUERTE

Fideuá de pescado con allioli

Suprema de salmón con salteado de espinacas a la catalana y salsa de cava

Carrillera de cerdo al horno con manzana y espárragos

Rabo de buey sin trabajo a la garnacha, con puré de patata trufada **(+7,00€)**

Pieza de dorada a la espalda con patatas panaderas **(+7,00€)**

DULCE FINAL

Flan de huevo casero con nata montada

Mató con membrillo y reducción de ratafía

Piña natural a la menta y crema de limón

Coulant de chocolate negro con helado de fresas y albahaca **(+2,00€)**

Precio | 22,00€ IVA Incluido

Fin de Semana y Festivos | 25,00€ IVA Incluido

El menú incluye agua Vichy Catalan y Les Creus; refresco, zumo, copa de vino o cerveza

Para clientes alojados en media pensión almuerzo o pensión completa, el menú está incluido, a excepción de los platos con suplemento.

Disponemos de información detallada sobre la presencia de alérgenos en los alimentos puestos a su disposición. Si usted padece alguna alergia o intolerancia, contacte con nuestro personal.

DOMINGO

UN BUEN COMIENZO

Escalivada con pan de cristal, anchoas, escarola y tapenade

Lentejas guisadas con verduras, jamón ibérico crujiente y dados de langostino salteado

Raviolini de foie con salsa de parmesano, reducción de vino rancio y su crujiente

Pulpo con parmentier de patata y espinacas tiernas, muselina de ajo negro y AOVE **(+6,00€)**

Jamón Ibérico de Bellota sobre pan de cristal aliñado con tomate y AOVE **(+8,00€)**

EL PLATO FUERTE

Arroz negro de sepia y guisantes

Bacalao gratinado y muselina de ajos tiernos

Pollo relleno a la catalana y salsa de frutos secos con su guarnición

Solomillo de ternera de Girona a la plancha y su guarnición **(+7,00€)**

Rape a la plancha con verduras salteadas **(+7,00€)**

DULCE FINAL

Naranja natural con helado de vainilla y crujiente de avellana

Crema catalana casera

Tarta de queso con frutos rojos

Coulant de chocolate negro con helado de fresas y albahaca **(+2,00€)**

Precio | 22,00€ IVA Incluido

Fin de Semana y Festivos | 25,00€ IVA Incluido

El menú incluye agua Vichy Catalan y Les Creus; refresco, zumo, copa de vino o cerveza

Para clientes alojados en media pensión almuerzo o pensión completa, el menú está incluido, a excepción de los platos con suplemento.

Disponemos de información detallada sobre la presencia de alérgenos en los alimentos puestos a su disposición. Si usted padece alguna alergia o intolerancia, contacte con nuestro personal.