

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

Timbal de patata con sobrasada y huevo a baja temperatura

Crema fina de setas con nido de pasta Kataifi y gamba roja

Gran ravioli de carne de cocido con salsa de foie y chips de puerro

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

Lubina al horno a la Donostiarra

Butifarra del día a la brasa con su guarnición

Carrillera de ternera al vino rancio y verduras torneadas

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

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

DULCE FINAL

Tarta de zanahoria con helado de nata

Helado de trufa con avellanas garrapiñadas

Ensalada de frutas con su sorbete

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

Precio | 26,00€ IVA Incluido

Fin de Semana y Festivos | 28,00€ IVA Incluido

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

Para clientes alojados en media pensión cena 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

Huevos estrellados con patatas, jamón ibérico y aceite de trufa

Pastel de salmón a la crema fina de marisco, verduritas salteadas y langostino

Verduras frescas de temporada al vapor con AOVE

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

Suprema de corvina al "all cremat" y patatas al romero

Magret de pato con peras y salsa de ratafia

Terrina de cordero rellena de avellanas y setas con su salsa

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

Tatin de manzana con helado de turrón y reducción de café

Milhojas de nata y chocolate caliente

Yogur griego natural con texturas de frutos rojos

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

Precio | 26,00€ IVA Incluido

Fin de Semana y Festivos | 28,00€ IVA Incluido

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

Para clientes alojados en media pensión cena 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

Ensalada de tomates, salmón ahumado y cebolla morada, aliñado con aceite de albahaca

Crema de calabaza con cremoso de queso y sardina ahumada

Milhojas de berenjena y tomate con crema de queso brie

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

Merluza a la pancha con verduras de temporada

Bacalao a la Llauna con alubias al Vichy Catalan

Secreto ibérico salteado con pimientos de Padrón, cebolletas caramelizadas y reducción de vino rancio

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

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

DULCE FINAL

Tarta de zanahoria con helado de nata

Helado de trufa con avellanas garrapiñadas

Ensalada de frutas con su sorbete

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

Precio | 26,00€ IVA Incluido

Fin de Semana y Festivos | 28,00€ IVA Incluido

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

Para clientes alojados en media pensión cena 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

Croquetas de pollo y foie con salsa tártara y ensalada de temporada

Escudella con dados de *pilota*, *galets* y verduras de cocido

Salteado de guisantes, butifarra de perol y cebolla caramelizada

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

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

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

Entraña de ternera marinada a la brasa con patata caliu y aceite de picada

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

Tatin de manzana con helado de turrón y reducción de café

Milhojas de nata y chocolate caliente

Yogur griego natural con texturas de frutos rojos

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

Precio | 26,00€ IVA Incluido

Fin de Semana y Festivos | 28,00€ IVA Incluido

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

Para clientes alojados en media pensión cena 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

Timbal de patata con sobrasada y huevo a baja temperatura

Crema fina de setas con nido de pasta Kataifi y gamba roja

Gran ravioli de carne de cocido con salsa de foie y chips de puerro

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

Lubina al horno a la Donostiarra

Butifarra del día a la brasa con su guarnición

Carrillera de ternera al vino rancio y verduras torneadas

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

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

DULCE FINAL

Tarta de zanahoria con helado de nata

Helado de trufa con avellanas garrapiñadas

Ensalada de frutas con su sorbete

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

Precio | 26,00€ IVA Incluido

Fin de Semana y Festivos | 28,00€ IVA Incluido

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

Para clientes alojados en media pensión cena 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

Huevos estrellados con patatas, jamón ibérico y aceite de trufa

Pastel de salmón a la crema fina de marisco, verduritas salteadas y langostino

Verduras frescas de temporada al vapor con AOVE

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

Suprema de corvina al "all cremat" y patatas al romero

Magret de pato con peras y salsa de ratafia

Terrina de cordero rellena de avellanas y setas con su salsa

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

Tatin de manzana con helado de turrón y reducción de café

Milhojas de nata y chocolate caliente

Yogur griego natural con texturas de frutos rojos

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

Precio | 26,00€ IVA Incluido

Fin de Semana y Festivos | 28,00€ IVA Incluido

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

Para clientes alojados en media pensión cena 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

Ensalada de tomates, salmón ahumado y cebolla morada, aliñado con aceite de albahaca

Crema de calabaza con cremoso de queso y sardina ahumada

Milhojas de berenjena y tomate con crema de queso brie

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

Merluza a la pancha con verduras de temporada

Bacalao a la Llauna con alubias al Vichy Catalan

Secreto ibérico salteado con pimientos de Padrón, cebolletas caramelizadas y reducción de vino rancio

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

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

DULCE FINAL

Tarta de zanahoria con helado de nata

Helado de trufa con avellanas garrapiñadas

Ensalada de frutas con su sorbete

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

Precio | 26,00€ IVA Incluido

Fin de Semana y Festivos | 28,00€ IVA Incluido

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

Para clientes alojados en media pensión cena 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.