





MENÚ DEL DÍA DILLUNS / LUNES

Per començar/ Para comenzar

Bròquil natural al vapor, saltat amb allels tendres i bacó fumat  

Brócoli natural al vapor, salteado con ajos tiernos y bacon ahumado

Carxofes saltades amb ceba, carbassa i remolatxa  

Alcachofas salteadas con cebolla, calabaza y remolacha

Timbal de patata, bull negre, ou cuit a baixa temperatura i salsa de foie

Timbal de patata, bull negro, huevo cocido a baja temperatura y salsa de foie

Paté del Xef amb torrades i confitura de taronja

Paté del Xef con tostaditas y confitura de naranja

Per continuar/ Para continuar

Suprema de lluç a la planxa, cremòs de patata, carbassó i tomàquet provençal  

Suprema de merluza a la plancha, cremoso de patata, calabacín y tomate provenzal

Pasta d'arròs amb bolonyesa vegetal de bolets  

Pasta de arroz con boloñesa vegetal de boletus

Mandonguilles amb sípia i pèsols

Albóndigas con sepia y guisantes

Rostit de pollastre i botifarra de pagès al vi blanc 

Asado de pollo y butifarra de payés al vino blanco

Per finalitzar/ Para finalizar

Taronja natural amb almívar de menta i taronja  

Naranja natural con almíbar de menta y naranja

Pinya rostida al forn amb sorbet de coco  

Piña asada al horno con sorbete de coco

Crema catalana casolana 

Crema catalana casera

Gelat de vainilla amb salsa de xocolata calenta i crocanti

Helado de vainilla con salsa de chocolate caliente y crocanti

Aigua Vichy Catalan, Font d'Or i vi

Agua Vichy Catalán, Font d'Or y vino

Preu/ Precio: 24 € (26€ dia festiu)

 Sense gluten / Sin gluten

 Plat vegà/ plato vegano

 Plat saludable/ Plato saludable



MENÚ DEL DÍA DIMARTS / MARTES

Per començar / Para comenzar

Guisat de patates, costella de porc i carxofes  

Guiso de patatas, costilla de cerdo y alcachofas

Amanida de quinoa amb verdures i la seva vinagreta  

Ensalada de quinoa con verduras y su vinagreta

Tempura de carbassa amb reducció de salsa de soja

Tempura de calabaza con reducción de salsa de soja

Saltat de mongetes de Santa Pau amb bisbe negre, xampinyons i picada

Salteado de judías de Santa Pau con bisbe negro, champiñones y picada

Per continuar / Para continuar

Verat fresc a la planxa amb verdures i oli d'all  

Caballa fresca a la plancha con verduras y aceite de ajos

Puré de carbassa amb les seves pipes i el seu oli  

Puré de calabaza con sus pipas y su aceite

Peus de porc gratinats amb muselina de mel i romaní 

Pies de cerdo gratinados con muselina de miel y romero

Estofat de vedella de Girona amb xampinyons, pastanagues i pèsols

Estofado de ternera de Girona con champiñones, zanahorias y guisantes

Per finalitzar / Para finalizar

logurt natural amb mel i dauets de poma carmel.litzada  

Yogurt natural con miel y dados de manzana caramelizada

Poma al forn amb canyella i taronja  

Manzana al horno con canela y naranja

Borratxo de ratafia amb crumble d'avellanes i sorbet de llimona

Borracho de ratafia con crumble de avellanas y sorbete de limón

Banda de full amb crema pastissera i fruita de temporada

Banda de hojaldre con crema pastelera y fruta de temporada

Aigua Vichy Catalan, Font d'Or i vi

Agua Vichy Catalán, Font d'Or y vino

Preu/ Precio: 24 € (26€ día festiu)

 *Sense gluten / Sin gluten*

 *Plat vegà / plato vegano*

 *Plat saludable / Plato saludable*



MENÚ DEL DÍA DIMECRES / MIÉRCOLES

Per començar / Para comenzar

Amanida d'enciams, pollastre marinat, formatge de cabra i vinagreta de poma verda 
Ensalada de lechuga, pollo marinado, queso de cabra y vinagreta de manzana verde



Tempura d'albergínies amb salsa de mel i balsàmic 
Tempura de berenjena con salsa de miel y balsámico

Guisat de llenties amb verduretes i cruixent de pernil 
Guiso de lentejas con verduritas y crujiente de jamón

Macarrons gratinats amb rostit de carn i bolets
Macarrones gratinados con carne asada y setas

Per continuar / Para continuar

Suprema de corball a la planxa amb saltat de xampinyons  
Suprema de corvina a la plancha con salteado de champiñones

Hamburguesa vegetal amb carbassó a la planxa  
Hamburguesa vegetal con calabacín a la plancha

Bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau
Bacalao a la "llauna" con judías de Santa Pau


Costelles de porc lacades a la soja amb endívies a la planxa 
Costillas de cerdo lacadas a la soja con endivias a la plancha

Per finalitzar / Para finalizar

Amanida de fruita de temporada amb el seu sorbet  
Ensalada de fruta de temporada con su sorbete

Sorbet de taronja amb les seves textures  
Sorbete de naranja con sus texturas

Copa de plàtan flambée amb gelat de vainilla i crocant d'ametlla 
Copa de plátano flambèe con helado de vainilla y crocanti de almendra

Flam d'ou casolà amb nata 
Flan de huevo casero con nata

Aigua Vichy Catalan, Font d'Or i vi
Agua Vichy Catalán, Font d'Or y vino
Preu/ Precio: 24 € (26€ dia festiu)

 Sense gluten / Sin gluten

 Plat vegà / plato vegano
www.balneari.cat

 Plat saludable / Plato saludable



MENÚ DEL DIA DIJOURS / JUEVES

Per començar / Para comenzar

Saltat de verduretes tendres, sèsam i pernil  

Salteado de verduras tiernas, sésamo y jamón

Amanida verda de temporada  

Ensalada verde de temporada

Fabes a la catalana amb rosta de papada de porc

Habas a la catalana con rosta de papada de cerdo

Escudella barrejada catalana

Escudella catalana

Per continuar / Para continuar

Suprema de salmó a la crema fina de cava i estragó  

Suprema de salmón con crema fina de cava estragón

Arròs melós de verdures i bolets  

Arroz meloso de verdura y setas

Canelons de carn de rostit amb beixamel i gratinats

Canelones de carne de rustido con bechamel y gratinados

Filet de porc amb salsa de fruits vermells i cremós de patata 

Filete de cerdo con salsa de frutos rojos y cremoso de patata

Per finalitzar / Para finalizar

Meló natural  

Melón natural

logurt de soja amb cacau  

Yogurt de soja con cacao

Crema catalana casolana

Crema catalana casera

El nostre Filiberto 

Nuestro Filiberto

Aigua Vichy Catalan, Font d'Or i vi

Agua Vichy Catalán, Font d'Or y vino

Preu/ Precio: 24 € (26€ día festiu)



Sense gluten / Sin gluten



Plat vegà/ plato vegano



Plat saludable/ Plato saludable





MENÚ DEL DIA DIVENDRES / VIERNES

Per començar / Para comenzar

Pastís de verdures amb salsa de pebrot escalivat, llagostí a la planxa i verdures  

Pastel de verduras con salsa de pimientos asados, langostino a la plancha y verduritas

Amanida de quinoa, carbassó, cogombre i pastanaga  

Ensalada de quinoa, calabacín, pepino y zanahoria

Pasta del dia amb all i bitxo, verdures saltejades i cruixents de pernil

Pasta del día con ajo y guindilla, verduritas salteadas y crujiente de jamón

Guisat de cigrons amb espinacs i bacallà

Guiso de garbanzos con espinacas y bacalao

Per continuar / Para continuar

Suprema de lluç del nord amb all cremat i patates panadera  

Suprema de merluza del norte con ajo tostado y patata panadera

Saltat de xampinyons, alls tendres, arrós i curry  

Salteado de champiñones, ajos tiernos, arroz y curry

Cuixa de pollastre de pagès amb suc de rostit, prunes i cremós de patata

Muslo de pollo de payés con jugo de asado, ciruelas y cremoso de patata

Xai a la brasa amb patata al caliu, tomàquet provençal i allioli 

Cordero a la brasa con patata al caliu, tomate provenzal y alioli

Per finalitzar / Para finalizar

Taronja natural amb almívar de menta  

Naranja natural con almíbar de menta

Peres saltejades amb sorbet de mandarina  

Peras salteadas con sorbete de mandarina

Sopa de xocolata blanca amb dauets de pa de pessic i pinya flamejada

Sopa de chocolate blanco con dados de bizcocho y piña flambeada

Pudding fet a casa amb nata montada

Pudding casero con nata montada

Aigua Vichy Catalan, Font d'Or i vi

Agua Vichy Catalán, Font d'Or y vino

Preu/ Precio: 24€ (26€ día festiu)

 **Sense gluten / Sin gluten**

 **Plat vegà / plato vegano**

 **Plat saludable / Plato saludable**



MENÚ DEL DIA DISSABTE / SÁBADO

Per començar / Para comenzar

Carbassons farcits amb brandada de bacallà i crema de pebrots vermells  

Calabacines rellenos con brandada de bacalao y crema de pimientos rojos

Saltat de bròquil amb bolets i pesto  

Salteado de brócoli con setas y pesto

Escudella amb galets

Escudella con galets

Guisat de pèsols, butifarra negra i bolets con papada cruixent

Guiso de guisantes, butifarra negra y setas con papada crujiente

Per continuar / Para continuar

Suprema de lluç del nord a la donostiarra amb espàrrecs a la planxa  

Suprema de merluza del norte a la donostiarra con espárragos a la plancha

Graellada de verdures  

Parrillada de verduras

Carn de olla

Carne de olla

Mandonguilles amb sípia i pèsols

Albóndigas con sepia y guisantes

Per finalitzar / Para finalizar

Pinya al natural  

Piña al natural

Macedònia de fruita de temporada amb néctar de mango  

Macedonia de fruta de temporada con néctar de mango

Pastís de formatge amb el seu gelat i reducció de gerds

Pastel de queso con helado y reducción de frambuesa

Tatin de poma de Girona amb gelat de vainilla i crema de llet

Tatin de manzana de Girona con helado de vainilla y crema de leche

Aigua Vichy Catalan, Font d'Or i vi

Agua Vichy Catalán, Font d'Or y vino

Preu/ Precio: 26€

 *Sense gluten / Sin gluten*

 *Plat vegà/ plato vegano*

 *Plat saludable/ Plato saludable*



MENÚ DEL DIA DIUMENGE / DOMINGO

Per començar / Para comenzar

Verdures de temporada saltades amb alls tendres i llit de la seva crema  

Verduras de temporada salteadas con ajos tiernos sobre su crema

Saltat de mongeta blanca amb tomàquet, allets i espinacs frescos  

Salteado de judías blancas con tomate, ajetes y espinacas frescas

Calamarcets arrebossats i fregits amb broqueta vegetal

Calamares rebozados y fritos con brocheta vegetal

Trinxat de col i patata amb rosta de papada i ou pochée amb suc de rostif 

Trinxat de col, con papada crujiente y huevo pochée con jugo de asado

Per continuar / Para continuar

Llobarret a la planxa amb verduretes al grill  

Lubina a la plancha con verduritas al grill

Puré de carbassa amb les seves pipes i el seu oli  

Puré de calabaza con sus pipas y su aceite

Conill en escabetx amb xampinyons

Conejo en escabeche con champiñones

Arròs amb verduretes i peix

Arroz con verduritas y pescado

Per finalitzar / Para finalizar

Amanida de fruita de temporada amb el seu sorbet  

Ensalada de fruta de temporada con su sorbete

Sorbet de taronja amb les seves textures  

Sorbete de naranja con sus texturas

Crema anglesa amb fruits vermells i cruixents de caramel 

Crema inglesa con frutos rojos y crujiente de caramelo

Gelat de vainilla amb salsa de xocolata calenta amb crocant d'ametlla  (sense crocanti)

Helado de vainilla con salsa de chocolate caliente con crocanti de almendra

Aigua Vichy Catalan, Font d'Or i vi

Agua Vichy Catalán, Font d'Or y vino

Preu/ Precio: 26€

 Sense gluten / Sin gluten

 Plat vegà / plato vegano

 Plat saludable / Plato saludable

www.balneari.cat