

ENTRANTE | ENTRANT | STARTER | ENTREÉ

Ceviche de peix espasa i llagostins amb fruits d'hivern
Ceviche de pez espada y langostinos con frutos de invierno
Swordfish and prawns 'ceviche' with winter fruits
Ceviche d'espadon et crevettes aux fruits d'hiver

Amanida tèbia de guatlla confitada, pera rostida i ceps
Ensalada tibida de codorniz confitada, pera asada y boletus
Confit quail warm salad with roasted pear and boletus
Salade tiède de cailles confites, poires rôties et cèpes

Crema de pèsols i calçot a la flama amb vieira i pernil
Crema de guisantes y calçot a la llama con vieira y jamón
Pea and calçot cream with scallop and ham
Velouté de petits pois et calçot à la llama avec coquille saint jacques et jambon

PRINCIPAL | PRINCIPAL | MAIN | DEUXIÈME

Risotto de formatge Idiazabal amb magret d'ànec rostit i codony
Risotto de queso Idiazabal con magret de pato asado y membrillo
Idiazabal cheese risotto with roasted duck magret and quince
Risotto au fromage Idiazabal avec magret de canard rôti et coing

Milfulls de daurada i bolets silvestres amb salsa de pernil ibèric i xips de carxofa
Milhojas de dorada y setas silvestres con salsa de jamón ibérico y chips de alcachofa
Bream and wild mushrooms millefeuille with Iberian ham sauce and artichoke chips
Millefeuille de daurade et champignons sauvages à la sauce au jambon ibérique et chips d'artichaut

Melós de vedella amb salsa de ratafia i parmentier trufat de patata
Meloso de ternera con salsa de ratafia y parmentier trufado de patata
Marinated veal with ratafia sauce and truffled potato parmentier
Veau mariné à la sauce ratafia et parmentier de pommes de terre truffées

POSTRES | POSTRES | DESSERTS | DESSERT

Pastís de Sant Valentí
Pastel de San Valentín
Valentine's day Cake
Gâteau de la Saint Valentin

Postres floral (roses, fruits vermells i fava tonka en textures)
Postre floral (rosas, frutos rojos y haba tonka en texturas)
Floral dessert (roses, red berries and tonka bean in textures)
Dessert floral (roses, baies rouges et fève tonka dans les textures)

Selecció de fruita fresca
Selección de fruta fresca
Fresh fruit selection
Sélection de fruits frais

BEGUDES | BEBIDAS | DRINKS | BOISSONS

Copa de vi, cervesa, aigua mineral o refresc inclòs
Copa de vino, cerveza, agua mineral o refresco incluido
Glass of wine, beer, mineral water or soft drink included
Verre de vin, bière, eau minérale ou boisson non alcoolisée inclus

LOVERS MENU

sbhotels

MEDITERRANEAN URBAN CONCEPT

Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, altramuces, moluscos y derivados. En caso de alergia comuniquelo a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.

Aquest establiment compleix la normativa sobre prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacauets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, tramussos, mol·luscs i derivats. En cas d'al·lèrgia comuniqui-ho al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, dried fruit and nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products. In case of allergy, please inform our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.