

Menús grups
Hotel Balneari Vichy Catalan



Menu Font d'Or

Appetizer to share | Apéritif à partager

Xipirons seafood croquettes

Croquets de fruits de mer

Mussels steamed with White wine

Moules vapeur au vin blanc

Wild salmon tartare with guacamole, green sprouts and textured mango

Tartare de saumon sauvage au guacamole, pousses vertes et mangue texturée

Table of sausages with tomato bread

Table de saucisses avec pain à la tomate

Second to choose | Deuxième choix

Lamb pad at 7 o'clock with potato gratin with cream of fresh herbs

Pavé d'agneau à 7h avec gratin de pommes de terre à la crème d'herbes fraîches

Sea bass supreme with creamy celeriac and crustacean juice with fennel

Suprême de bar à la crème de céleri-rave et jus de crustacés au fenouil

Dessert | Dessert

Apple tatin with cinnamon ice cream and coffee

Tatin de pomme avec glace à la cannelle et café

Drinks / Boissons

Vichy Catalan and Les Creus Mineral Waters

Eaux Minérales Vichy Catalan et Les Creus

Entre rios blanco y tinto

Cava Fontallada Brut Nature

Coffee | *Café*

Price per person: 39,00€ (VAT included)

Prix par personne: 39,00€ (TVA incluse)

Menu Font del Regàs

Appetizer to share | Apéritif à partager

Flame octopus with potato parmentier and baby spinach,
black garlic musselina and extra virgin olive oil
Poulpe flambé au parmentier de pommes de terre et pousses d'épinards,
musselina à l'ail noir et huile d'olive extra vierge
Chicken and duck foie croquettes
Croquettes de poulet et foie de canard
Andalusian squid with lemon aioli
Calamars andalous avec aioli au citron
Boletus risotto with parmesan
Risotto de cèpes au parmesan

Second to choose | Deuxième choix

Organic free-range chicken sea and mountain terrine with prawns and tuber puree
Terrine de mer et montagne de poulet fermier bio aux gambas et purée de tubercules
Dorada on the back served with bakery potatoes and vegetables
Dorada sur le dos servie avec pommes de terre de boulangerie et légumes

Dessert | Dessert

Dark chocolate coulant with Madagascar vanilla ice cream
Coulant de chocolat noir avec glace vanille de Madagascar

Drinks / Boissons

Vichy Catalan and Les Creus Mineral Waters
Eaux Minérales Vichy Catalan et Les Creus
Heus DO Empordà
Cava Perelada Brut Reserva
Coffee | *Café*

Price per person: 44,00€ (VAT included)

Prix par personne: 44,00€ (TVA incluse)

Menu Vichy Catalan

Appetizer to share | Apéritif à partager

Terrine of foie mi cuit with figs, mango chutney and its toasts

Terrine de foie mi cuit aux figues, chutney de mangue et ses toasts

Creamy rice with squid prawns and wild asparagus

Riz crémeux aux calamars crevettes et asperges sauvages

Mediterranean Coca shavings of foie gras, apple, raspberry and arugula

Coca méditerranéenne copeaux de foie gras, pomme, framboise et roquette

Iberian ham and sheep cheese croquettes

Croquettes de jambon ibérique et fromage de brebis

Second to choose | Deuxième choix

Iberian sirloin with perigourdine sauce, creamy pumpkin and cocoa-glazed onions

Surlonge ibérique sauce périgourdine, crémeux de potiron et oignons glacés au cacao

Monkfish and seafood suquet with prawns and stewed potatoes

Suquet de lotte et fruits de mer aux gambas et compote de pommes de terre

Dessert | Dessert

White chocolate millefeuille with mango sorbet

Millefeuille au chocolat blanc et sorbet à la mangue

Drinks / Boissons

Vichy Catalan and Les Creus Mineral Waters

Eaux Minérales Vichy Catalan et Les Creus

Gotim Bru negro y Fenomenal blanco

Cava La Cuveé Castell del Remei

Coffee | *Café*

Price per person: 50,00€ (VAT included)

Prix par personne: 50,00€ (TVA incluse)