

ENTRANTES

Ensalada tibia de calamarcitos, boletus y vinagreta de mostaza y miel (Mostaza, lactosa i gluten)

“Trinxat” de col y patata con rosta de Tocino.

*Crema de patata trufada con huevo frito (Lactosa y huevo)

Pasta fresca con calabacín y almejas (Lactosa, huevo y moluscos)

*Humus con tostada de queso de cabra gratinada y frutos secos (Lactosa, frutos secos y gluten)

Cazuela de espinacas a la crema (Lactosa y frutos secos)

Croquetas de asado con berenjena frita y tomate confitado (Lactosa, huevo y gluten)

SEGUNDO PLATO

*Rollito de pavo con panceta y cremoso de moniato (Lactosa, huevo y gluten)

Pollo a la mostaza al horno con calabaza, patatas y tomillo (Mostaza)

Taco de lomo a la crema de boletus (Lactosa)

Manitas de cerdo a la brasa con patata al grill y ajoaceite de manzana.

Timbal de patata, butifarra de perol y setas.

Revuelto de huevos con bacalao, gambitas y aceite de ajo (Huevo, pescado, marisco)

Pescado: Suprema de dorada a la crema de avellana (Pescado, lactosa, frutos secos)

POSTRES

Helado de vainilla con chocolate caliente y crumble de almendra (Huevo, lactosa y frutos secos)

Flan de huevo de la casa con caramelo de ratafía (Huevo, huevo y frutos secos)

Crema catalana con carquiñoles (Huevo, lactosa y frutos secos)

*"Mató" con mouse de membrillo Casero (Lactosa)

Dados de naranja con moscatel

Cremoso de yogurt "Pastoret" con culis de frutos rojos (Lactosa)

Bizcocho casero a la naranja (Huevo, lactosa, frutos secos y gluten)

MENÚ PLATO DEL DIA

<u>DIA</u>	<u>PRIMER PLATO</u>	<u>SEGUNDO PLATO</u>
LUNES	FESTIVO	FESTIVO
MARTES	Arroz a la cubana (huevo)	Escalopa (gluten-huevo-lactosa)
MIERCOLES	Fideua (apio-marisco-gluten)	Hígado de ternera con ajo y perejil
JUEVES	Paella (apio-marisco)	Pollo a la brasa
VIERNES	Canelones (lactosa-gluten)	Churrasco al grill

Postre a escoger del menú La Fonda

***CUINA TERMAL:** Platos donde interviene el agua de Caldes de Malavella en su elaboración.