

### ENTRANTS

9,75€

- Amanida La Central
- Amanida Grega
- Moussaka vegetal amb salsa de calçots
- Wok de verdures amb salsa tamari
- Tàrtar de Salmó amb guacamole
- Tataki de Tonyina amb vinagreta de soja i mel
- Enrotllat d'albergínia farcit d'humus
- Timbal d'esqueixada de bacallà
- Carpaccio de Vedella amb Parmesà
- Carpaccio de gambes amb brunoise de tomàquet i oli d'oliva
- Sopa de Meló o Síndria

### POSTRES

4,75€

- Tiramisú
- Escumós de cafè
- Sopa de mango i llet de coco
- Brownie
- Cremós de iogurt
- Sorbet de llimona
- Pudín de coco
- Crema catalana amb taronja cremada
- Taronja amb mel, oli d'oliva i escames de sal
- Carpaccio de Pinya amb gelat de Mandarina

### SEGONS

14,75€

- Salmó amb verdures
- Caneló de Foie i poma
- Cilindre de peix i marisc
- Entrecot de Vedella a la planxa
- Lasanya de verdures
- Arròs negre
- Peix del dia a la planxa amb milfulls de patata
- Fideuà
- Costelles de Xai a la brasa amb patates
- Espatlla de xai al forn

### MENU GOURMET

27,00€

Entrant + Segon + Postre  
Aigua + Pa

*Tots els plats poden contenir **traces** dels següents productes: gluten, crustacis, ous, peix, cacauets, soja, làctics, fruits amb clova, api, mostassa, sèsam, sulfits, mol·luscs i tramussos.*



# La Pluim RESTAURANT

## ENTRANTES

9,75€

- Ensalada La Central
- Ensalada Griega
- Moussaka vegetal con salsa de calçots
- Sopa de melón o sandía
- Tartar de Salmón con guacamole
- Tataki de Atún con vinagreta de soja y miel
- Enrollado de berenjena relleno de hummus
- Timbal de Bacalao
- Carpaccio de Ternera con Parmesano
- Carpaccio de gambas con brunoise de tomate y aceite de oliva
- Wok de verduras con salsa Tamari

## POSTRES

4,75€

- Tiramisú
- Espumoso de café
- Sopa de mango y leche de coco
- Brownie
- Cremoso de yogurt
- Sorbete de limón
- Pudin de coco
- Crema catalana con naranja quemada
- Naranja con miel, aceite de oliva y escamas de sal
- Carpaccio de piña con helado de mandarina

## MENÚ GOURMET

27,00€

Entrant + Segon + Postre

Aigua + Pa

## SEGUNDOS

14,75€

- Salmón con verduras
- Canelón de Foie y manzana
- Cilindro de pescado y marisco
- Entrecot de Ternera a la plancha con patatas
- Lasaña de verduras
- Pescado del Día a la plancha
- Canelones de la casa
- Arroz negro
- Fideuá
- Costillas de Cordero a la brasa con patatas
- Espalda de cordero al horno

*Tots els plats poden contenir **traces** dels següents productes: gluten, crustacis, ous, peix, cacauets, soja, làctics, fruits amb clova, api, mostassa, sèsam, sulfits, mol·luscs i tramussos.*



# La Pluim RESTAURANT



www.hotelspalacentral.com



# La Plum RESTAURANT

## ENTRÉES

9,75€

- Salade 'la Central'
- Salade grecque
- Wok de légumes avec sauce tamari
- 'Timbal' d' 'esqueixada' de morue
- Tartare de Saumon
- Cylindre d'aubergine farci d'hummus
- Moussaka aux légumes à la sauce de 'calçots'
- Soupe de melon ou pastèque
- Tataki de thon à la vinaigrette de soja et miel
- Carpaccio de veau avec parmesan
- Carpaccio de crevettes

## DESSERTS

4,75€

- Tiramisu
- Mousse de café
- Soupe de mangue et lait de noix de coco
- Brownie
- Yogourt crémeux
- Sorbet de citron
- Pudding à la noix de coco
- Crème catalane à l'orange brûlée
- Orange au miel, huile d'olive et sel
- Carpaccio d'ananas

## MENU GOURMET

27,00€

Entrée + Second + Dessert  
Eau + Pain

## PLATS PRINCIPAUX

14,75€

- Saumon aux légumes
- Rouleau de fruits du mer et poisson
- Entrecot de Boeuf grillé
- Lasagne aux légumes
- Cannelloni de Foie et Pomme
- Riz Noir
- Poisson grillé avec millefeuille de pommes du terre
- Fideuà
- Côtes d'Agneau grillées aux pommes de terre
- Épaule d'agneau au four

*Tous les plats peuvent contenir des traces des produits suivants: gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, produits laitiers, noix, céleri, moutarde, sésame, sulfites, mollusques et lupins.*



# La Plum RESTAURANT





### STARTERS

9,75€

- Salad 'La Central'
  - Greek salad
- Wok of vegetables with Tamari sauce
  - 'Esqueixada' of cod 'timbal'
  - Salmon Tartare with guacamole
- Stuffed eggplant cylinder with hummus
- Vegetable moussaka with 'calçots' sauce
  - Melon or watermelon soup
  - Tuna tataki with japanese sauce
    - Parmesan cheese carpaccio
    - Shrimp carpaccio

### DESSERTS

4,75€

- Tiramisu
- Coffee Foam
- Mango soup with coconut milk
  - Brownie
- Foam of yogurt
- Lemon Sorbet
- Coconut Pudding
- Catalan custard with burnt orange
- Orange with honey, olive oil and sea salt

### GOURMET MENU

27,00€

Starter + Second + Dessert

Water + Bread

### MAIN COURSES

14,75€

- Foie gras and apple cannellone
- Fish and seafood cannellone
  - Black rice
  - 'Fideuà'
- Vegetable lassagna
- Grilled entrecôte with potatoes
- Grilled fish of the day with potato mille feuille
  - Grilled salmon with vegetables
  - Baked lamb cutlet

*All dishes may contain traces of the following products: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, dairy, nuts, celery, mustard, sesame, sulfites, molluscs and lupins.*

