



HOTEL * * * *
VILAGAROS
APARTAMENTOS

MENÚ SEMANAL

LUNES

Primero

- Ensalada de ventresca de atún, tomate y vinagreta de balsámico.
- Hummus de remolacha acompañado de crudites y pan de pita.
- Parpadelle tartufatta con champiñones y rúcula.

Segundo

- Costillas y medianas de cordero con escalivada a la llama y patata asada.
- Salmón al papillote con verduras salteadas y arroz basmati.
- Civet de jabalí.

Postres

- El clásico couland de chocolate 70% cacao con helado de vainilla.
- Ensalada de frutas de temporada.
- Sorbete de mojito.

MARTES

Primero

- Ensalada de queso feta, tomates osmotizados y tapenade.
- Tartar de salmón, aguacate y cebolla morada.
- Espuma de patata con huevo a baja temperatura y foie.

Segundo

- Lomo de bacalao gratinado con alioli suave y espinacas salteadas.
- Dorada al horno, salsa Bilbaína y patata panadera.
- Magret de pato con salsa de frutos rojos y peras al vino.

Postres

- Lionesas de nata y salsa de chocolate caliente.
- Flan de huevo al baño maría y crema montada.
- Yogurt del valle con miel de caña y nueces.





MIÉRCOLES

Primero

- Ensalada de rulo de cabra, nueces, tomate seco y vinagreta de mostaza.
- Arroz meloso de calamar con ceps y langostinos.
- Espárragos trigueros a la plancha con jamón ibérico y huevo poché.

Segundo

- Picaña de ternera con ragout de ceps y espárragos.
- Filete de rodaballo al horno con demi-glacé de sus espinas y tubérculos.
- Caldereta de cordero al estilo tradicional.

Postres

- Tarta cheese cake al horno.
- El clásico Arroz con leche.
- Sorbete de limón al cava.

JUEVES

Primero

- Ensalada cesar, pollo crujiente, bacón, picatostes y parmesano.
- Olla Aranesa al estilo tradicional.
- Raviolis de setas y butifarra salteados con mantequilla de romero.

Segundo

- Guiso de calamares en su tinta con patatas y guisantes.
- Rabo de toro al vino tinto con pure de zanahoria y patatas baby.
- Lubina a la plancha, salteado de verduritas y salsa teriyaki.

Postres

- Sopa de frutos del bosque con espuma de yogur griego.
- Brownie de chocolate negro y nueces con helado de vainilla.
- Helados y sorbetes variados.





VIERNES

Primero

- Ensalada de bacalao con naranja, tierra de aceitunas negras y vinagreta cítrica.
- Carpaccio de ternera con vinagreta de mostaza, alcaparras y rúcula.
- Crema de zanahoria asada con toque de jengibre y leche de coco.

Segundo

- Caldereta de merluza con almejas, gambas y mejillones.
- Secreto de cerdo ibérico con pimientos del padrón y patatas fritas.
- Muslo de pollo al horno acompañado de parmentier y pisto de verduras.

Postres

- Buñuelos de chocolate y helado de mango.
- Pastel de zanahoria con glaseado de queso crema y nueces.
- Sopa de chocolate blanco y helado de vainilla.

SÁBADO

Primero

- Tabla de pates del valle con tostas y mermelada de albaricoque.
- Canelones rellenos de espinacas y ricotta con salsa de tomate casera.
- Alcachofas confitadas y salteadas con jamón y aceite de trufa.

Segundo

- Confit de pato al horno con manzanas caramelizadas y salsa de vino dulce.
- Supremas de atún a la vizcaína y patatas a lo pobre.
- Alitas de pollo confitadas, mayonesa kimchie y chips.

Postres

- Torrija brioche, toffee y helado.
- Macedonia de fruta de temporada.
- Nuestra versión del tiramisú.



DOMINGO

Primero

- Ensalada Caprese con mozzarella de búfala, tomate y albahaca.
- Verduras de temporada salteadas, quinoa y salsa romesco.
- Trinchat de patata y col con panceta y virutas de foie.

Segundo

- Solomillo de cerdo a la plancha con graten de patata y salsa de pimienta verde.
- Filete de merluza con alcachofas, champiñones y tomate seco.
- Bacalao a la "llauna" con patatas confitadas y langostinos.

Postres

- Tarta de almendras y chocolate blanco.
- Crepes suzette y helado de vainilla.
- Crema Catalana casera con carquiñolis.

