

Restaurant Bellavista

ENTRANTS - ENTRANTES

- Crema de verdures de temporada amb mascarpone**
 ★ *Crema de verduras de temporada con mascarpone* ●
- Canelons de carn de Perol amb beixamel a l'antiga**
 ★ *Canelones de carne de Perol con besamel a la antigua* ●●●●
- Croquetes de pollastre rostit**
 ★ *Croquetas de pollo asado* ●●●
- Ous fregits amb patates i pernil ibèric**
Huevos fritos con patatas y jamón ibérico ●
- Musclos de roca al vi o a la marinera oberts al moment**
 ★ *Mejillones de roca al vino o a la marinera abiertos al momento* ●●●●●
- Anxoves de L'Escala amb pa torrat amb tomàquet**
Anchoas de L'Escala con pan tostado con tomate ●●
- Pernil ibèric amb pa de coca torrat i tomàquet de penjar**
Jamón ibérico con pan de coca tostado y tomate de colgar ●

AMANIDES - ENSALADAS

- Amanida de formatge de cabra gratinat amb poma i fruits secs**
 ★ *Ensalada de queso de cabra gratinado con manzana y frutos secos* ●●
- Amanida de carxofes confitades amb foie micuit i cruixent de pernil ibèric**
Ensalada de alcachofas confitadas con foie micuit y crujiente de jamón ibérico ●

PASTA

- Tagliatelle de pasta fresca al pesto o pomodoro i formatge parmesà**
Tagliatelle de pasta fresca al pesto o pomodoro y queso parmesano ●●●●

ARROSSOS I PEIX - ARROCES Y PESCADOS

- Salmó a la planxa amb verduretes**
 ★ *Salmón a la plancha con verduritas* ●
- Filet de lluç del nord amb salsa verda i cloïsses**
 ★ *Filete de merluza del norte con salsa verde y almejas* ●●●
- Llom de bacallà amb salsa biscaïna**
 ★ *Lomo de bacalao con salsa vizcaína* ●
- Arròs sec de marisc (Arròs d'Illa de Riu)***
*Arroz seco de marisco (Arroz Illa de Riu)** ●●●

* Arrossos mínim 2 persones / Arroces mínimo 2 personas

CARNS - CARNES

- Pit de pollastre al grill amb patates confitades i verduretes**
Pechuga de pollo al grill con patatas confitadas y verduritas ●●
- Peça de porc de pagès confitada amb mel i cervesa negra**
Pieza de cerdo de corral confitada con miel y cerveza negra ●
- Magret d'ànec amb gnoccis a la crema de tartufo i ceps**
Magret de pato con gnocchi a la crema de tartufo y ceps ●
- Espatlla de xai farcida a la catalana amb salsa de Módena i castanyes**
Paletilla de cordero rellena a la catalana con salsa de Módena y castañas ●●
- Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto**
Solomillo de ternera con foie y salsa de Oporto ●

POSTRES

- Gelats o sorbets**
 ★ *Helados o sorbetes* ●●●●
- Panacotta amb fruits vermells**
 ★ *Panacotta con frutos rojos* ●
- Crema catalana**
 ★ *Crema catalana* ●●
- Borratxo amb xarrup de rom i sorbet de pinya colada acompanyat de gelat de coco**
Bizcocho borracho con sorbete de ron y piña colada acompañado de helado de coco ●●●●
- Brownie de xocolata i nous amb gelat de cafè i Bayleis**
Brownie de chocolate y nueces con helado de café y Bayleis ●●●●●
- Crumble amb poma al forn i gelat de vainilla de Madagascar**
Crumble de manzana al horno y helado de vainilla de Madagascar ●●
- ★ **Mosaic de fruita de temporada**
Mosaico de fruta de temporada ●●●●●

★ MENÚ BELLAVISTA ★

Inclou plats marcats amb estrella: un primer, un segon i un postre. Begudes excloses
 Incluye platos marcados con estrella: un primero, un segundo y un postre. Bebidas no incluidas.

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

Al·lèrgens / Alérgenos:

- Mol·luscs / Moluscos ● Peix / Pescado ● Crustacis / Crustáceos
- Fruits amb closca / Frutos con cáscara ● Ous / Huevo ● Làctics / Lácteos
- Gluten / Gluten ● Soia / Soja ● Mostassa / Mostaza
- Sulfits i SO₂ / Sulfitos y SO₂

Restaurant Bellavista

STARTES - ENTRÉES

- ★ **Seasonal vegetable and mascarpone cream soup**
Crème de légumes de saison au mascarpone ●
- ★ **Perol meat cannelloni with old-fashioned bechamel**
Cannellonis à la viande de Perol et sauce béchamel à l'ancienne ●●●●
- ★ **Roast chicken croquettes**
Croquettes de poulet rôti ●●●●
- Fried eggs with potatoes and Iberian ham**
Ceufs sur le plat, frites et jambon ibérique ●
- ★ **Rock mussels in white wine or marinera**
Moules de roche au vin ou mariniera, ouvertes sur le moment ●●●●●
- L'Escala anchovies with toasted bread with**
Anchois de L'Escala et pain grillé à la tomate ●●
- Iberian ham with toasted coca bread and garland tomato**
Jambon ibérique et pain de « coca » grillé à la tomate en branche ●

SALADS - SALADES

- ★ **Au gratin goat cheese with apple and nuts salad**
Salade de fromage de chèvre gratiné, pomme et fruits secs ●●
- Confit artichokes salad with foie micuit and crunchy Iberian ham**
Salade d'artichauts confits au foie mi-cuit et croustillant de jambon ibérique ●

PASTA - PÂTES

- Fresh tagliatelle with pesto or pomodoro sauce and parmesan**
Tagliatelles fraîches au pesto ou au pomodoro et au parmesan

RICE AND FISH - RIZ ET POISSON

- ★ **Grilled salmon with vegetables**
Saumon à la plancha et petits légumes
- ★ **North Sea hake fillet with green sauce and claims**
Filet de colin du Nord à la sauce verte et aux palourdes
- ★ **Cod fillet in Biscayan style sauce**
Filet de morue à la sauce biscayenne

- "Illa de Riu" rice with shellfish***
*Riz sec aux fruits de mer (Riz Illa de Riu)**

* Rice at least 2 people / Riz minimum 2 personnes

MEAT - VIANDE

- ★ **Grilled chicken fillet with vegetables**
Blanc de poulet grillé aux petits légumes
- ★ **Confit farmhouse pork cut with honey and stout**
Morceau de porc fermier confit au miel et à la bière brune
- Duck fillet with truffle and boletus cream gnocchis**
Magret de canard aux gnocchis à la crème de tartufo et ceps
- Catalan stuffed lamb shoulder with Modena and chestnut sauce**
Epaule d'agneau farcie à la catalane à la sauce Modène et aux châtaignes
- Veal fillet with foie and Port wine sauce**
Filet de veau au foie et à la sauce au Porto

DESSERTS

- ★ **Ice creams and sorbets**
Glaces ou sorbets ●●●●
- ★ **Panna Cotta with red fruits**
Panna cotta aux fruits rouges ●
- ★ **Catalan crème brûlée**
Crème catalane ●●
- Baba with rum and piña colada sorbet served with coconut ice cream**
Baba au sorbet de rhum et piña colada, accompagné de glace à la noix de coco ●●●●
- Chocolate and nut brownie with Baileys and coffee ice cream**
Brownie au chocolat et noix à la glace au café et au Baileys ●●●●●
- Baked apple crumble and Madagascar vanilla ice cream**
Crumble de pomme au four et glace à la vanille de Madagascar ●●
- ★ **Seasonal fruits assortment**
Assortiment de fruits de saison

★ MENÚ BELLAVISTA ★

Includes dishes marked with a star: Starter, main course and desert. Drinks not included.
Comprend des plats marqués avec une étoile: Un premier plat, un deuxième plat et un dessert. Boissons non comprises.

VAT INCLUDED | TVA INCLUSE

Allergens / Allergènes:

- **Moluscs / Mollusques** ● **Fish / Poisson** ● **Crustaceans / Crustacé**
- **Nuts / Fruits à coques** ● **Eggs / Oeufs** ● **Milk / Lait** ● **Gluten / Gluten**
- **Soy / Soja** ● **Mustard / Moutarde** ● **Sulphites and SO₂ / Sulfites et SO₂**