



## PRIMEROS

- Coctel de gambas
- Gambas y almejas al ajillo
- Tulipa con ensalada queso de cabra chips de cebolla y ventresca de atún y vinagreta de caviar
- Risotto de setas en cesta de parmesano y crujiente de puerro
- Tartar de atún aguacate, mango y salsa de soja
- Canelón xxi de carne asada con salsa de ceps
- Gambas a la plancha con refrito de ajo y zumo de limón
- Xató (ensalada de escarola, bacalao y anchoa con salsa romesco)

## SEGUNDOS

- Paella marinera
- Paella verduras
- Suquet de rape con mejillones, cigala y gambas
- Costillas Ribs al horno con salsa barbacoa y patatas fritas
- Timbal de cordero cocinado a baja temperatura en su jugo, parmentier de patata y chips de boniato
- Solomillo de cerdo con salsa de higos y parmentier de manzana y canela
- Rodaballo con almejas a la vizcaina
- Solomillo de ternera con foie y salsa de Pedro Ximenez con gratén de patata y espárragos trigueros asados
- Arroz con bogavante y gambas
- Cachopo

## BRASA

- Butifarra
- Muslo de pollo
- Secreto
- Entrecot 350gr
- Sepia y gambas con ajo y perejil
- Tentáculo de pulpo

## BEBIDA

- Agua osmotizada
- Vino D.O Terra Alta
- Refresco o Cerveza

## POSTRES

- Helado
- Postre elRetiro
- Sorbete de limón
- Crema catalana
- Copa Yogurt con sirope de fresa
- Trio de sorbete (mango, limón y frambuesa)
- Coulant de chocolate con helado de vainilla y crujiente de canela
- Tarta de manzana con helado de vainilla

## EXTRAS

- Salsa Pimienta
- Salsa Setas
- Allioli
- 2ª ud. de pan



## MENÚ INFANTIL

- Escalope de pollo o Nuggets con macarrones a la boloñesa y patatas fritas
- Bebida y cornetto

**11,50€**

\* LAS CUENTAS NO SE DIVIDEN \*

## PRECIO

**25€**

(10% IVA INCLUIDO)

- Tupper para llevar 1€
- Medio menú 20€
- Supl. 2 segundos 2,50€

## \* PARA MESAS COMPLETAS \*

- +4€ Bebida llimitada (De aperitivo a postres)
- +5€ Bebida llimitada + café (De aperitivo a postres)

## ACCESO A LA PISCINA: 4€

\*CONSULTAR SIEMPRE DISPONIBILIDAD\*

## ALÉRGENOS

- |            |          |                   |         |
|------------|----------|-------------------|---------|
| Altramuces | Apio     | Cacahuets         | Pescado |
| Gluten     | Huevos   | Lácteos           | Sésamo  |
| Crustáceos | Sulfitos | Moluscos          |         |
| Mostaza    | Soja     | Frutos de cáscara |         |



## PRIMERS

- Cóctel de gambes
- Gambes i cloïsses a l'all
- Tulipa amb amanida de formatge de cabra, xips de ceba i ventresca de tonyina amb vinagreta de caviar
- Risotto de bolets en cistella de parmesà i cruixent de porro
- Tàrtar de tonyina, alvocat, mango i salsa de soja
- Caneló XXL de carn rostida amb salsa de ceps
- Gambes a la planxa amb sofregit d'all i suc de llimona
- Xató (amanida d'escarola, bacallà i anxova amb salsa romesco)

## SEGONS

- Paella marinera
- Paella de verdures
- Suquet de rap amb musclos, escamarlans i gambes
- Costelles "Ribs" al forn amb salsa barbacoa i patates fregides
- Timbal de xai cuinat a baixa temperatura en el seu suc, parmentier de patata i xips de moniato
- Filet de porc amb salsa de figues i parmentier de poma i canyella
- Rèmol amb cloïsses a la biscaïna (supl. 1,50 €)
- Filet de vedella amb foie i salsa de Pedro Ximénez amb gratinat de patata i espàrrecs verds rostits (supl. 9,5 €)
- Arròs amb llamàntol i gambes (supl. 9 € mín. 2 p)
- Cachopo (supl. 10 €)

## BRASA

- Botifarra
- Cuixa de pollastre
- Secret ibèric
- Entrecot 350 g (supl. 7 €)
- Sípia i gambes amb all i julivert (supl. 9 €)
- Tentacle de pop (supl. 9 €)

## BEGUDA

- Aigua osmotitzada
- Vi D.O Terra Alta
- Refresc o cervesa

## POSTRES

- Gelat
- Postres elRetiro
- Sorbet de llimona
- Crema catalana
- Copa de iogurt amb xarop de maduixa
- Trio de sorbets (mango, llimona i gerd)
- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla i cruixent de canyella (supl. 3 €)
- Pastís de poma amb gelat de vainilla (supl. 2 €)

## EXTRES

- Salsa Pebre (supl. 1,50 €)
- Salsa de Bolets (supl. 1,50 €)
- Allioli (supl. 1,50 €)
- 2a unitat de pa (supl. 0,50 €)



### MENÚ INFANTIL

- Escalope de pollastre o Nuggets amb macarrons a la bolonyesa i patates fregides
- Beguda i cornetto

**11,50€**

\* ELS COMPTES NO ES DIVIDEN\*

**PREU**  
**25€**

(10% IVA INCLÓS)

- Tupper per emportar 1€
- Mig menú 20€
- Supl. 2 segons 2,50€

\* PER TAULES COMPLETES\*

- +4€ Beguda il·limitada (D'aperitiu a postres)
- +5€ Beguda il·limitada + cafè (D'aperitiu a postres)

**ACCÉS A LA PISCINA: 4 €**

\*CONSULTEU SEMPRE LA DISPONIBILITAT\*

## AL·LÈRGENS

- |           |         |                  |       |
|-----------|---------|------------------|-------|
| Llupins   | Api     | Cacauets         | Peix  |
| Gluten    | Ous     | Làctics          | Sèsam |
| Crustacis | Sulfits | Molluscs         |       |
| Mostassa  | Soja    | Fruits de closca |       |

summer

@restaurantelretiro

# WEEKEND & HOLIDAYS menu



## FIRTS

- Prawn cocktail
- Garlic prawns and clams
- Tulip with goat cheese salad, onion chips, tuna belly and caviar vinaigrette
- Mushroom risotto in a parmesan basket with crispy leek
- Tuna tartare with avocado, mango and soy sauce
- XXL cannelloni of roasted meat with porcini mushroom sauce
- Grilled prawns with garlic oil and lemon juice
- Xató (endive salad with cod and anchovy, served with romesco sauce)

## SECOND

- Seafood paella
- Vegetable paella
- Monkfish stew with mussels, Norway lobster and prawns
- Oven-baked ribs with barbecue sauce and French fries
- Lamb timbale slow-cooked in its juice, potato parmentier and sweet potato chips
- Pork tenderloin with fig sauce and apple-cinnamon parmentier
- Turbot with clams Vizcaina style (supp. €1.50)
- Beef tenderloin with foie gras and Pedro Ximénez sauce, potato gratin and grilled wild asparagus (supp. €9.50)
- Rice with lobster and prawns (supp. €9 min. 2 p)
- Cachopo (supp. €10)

## BRASA

- Butifarra
- Chicken thigh
- Secreto
- 350gr entrecôte (supp. 7€)
- Cuttlefish and prawns with garlic and parsley (supp. 9€)
- Octopus tentacle (supp. 9€)



## DRINK

- Osmotized water
- D.O. Terra Alta wine
- Soft drink or beer

## DESSERT

- Ice cream
- elRetiro dessert
- Lemon sorbet
- Catalan cream
- Yogurt cup with strawberry syrup
- Sorbets trio (mango, lemon and raspberry)
- Chocolate coulant with vanilla ice cream and cinnamon crisp (supp. €3)
- Apple pie with vanilla ice cream (supp. €2)

## EXTRES

- Pepper sauce (supp. €1.50)
- Porcini mushroom sauce (supp. €1.50)
- Garlic mayonnaise (supp. €1.50)
- 2nd unit of bread (supp. €0.50)



## KIDS MENU

- Chicken escalope or nuggets with Bolognese macaroni and fries
- Drink and cornetto

11,50€

\* BILLS CANNOT BE SPILT \*

PRICE  
25€

(10% VAT INCLUDED)

- Takeaway tupperware 1€
- Half menu 20€
- Extra main course 2,50€

\* FOR FULL TABLES \*

- +4€ Unlimited drinks (from starter to dessert)
- +5€ Unlimited drinks + coffe (from starter to dessert)

POOL ACCESS: €4

\*ALWAYS CHECK AVAILABILITY\*

## ALLERGENS

- |             |           |           |        |
|-------------|-----------|-----------|--------|
| Lupins      | Celery    | Peanuts   | Fish   |
| Gluten      | Eggs      | Dairy     | Sesame |
| Crustaceans | Sulphites | Molluscs  |        |
| Mustard     | Soya      | Tree nuts |        |

@restaurantelretiro

# été MENU

WEEK-END *jour fériés*

## D'ABORD

- Cocktail de crevettes
- Crevettes et palourdes à l'ail
- Tulipe avec salade de fromage de chèvre, chips d'oignon, ventrèche de thon et vinaigrette au caviar
- Risotto aux champignons dans une corbeille de parmesan et poireau croustillant
- Tartare de thon, avocat, mangue et sauce soja
- Cannelloni XXL de viande rôtie à la sauce aux cèpes
- Crevettes grillées à l'ail et au jus de citron
- Xató (salade de chicorée, morue et anchois avec sauce romesco)

## DEUXIÈME

- Paëlla de fruits de mer
- Paëlla de légumes
- Ragoût de lotte avec moules, langoustines et crevettes
- Côtes de porc "Ribs" au four avec sauce barbecue et frites
- Timbale d'agneau cuit à basse température dans son jus, parmentier de pomme de terre et chips de patate douce
- Filet mignon de porc à la sauce aux figues et parmentier de pomme à la cannelle
- Turbot aux palourdes à la biscayenne (suppl. 1,50 €)
- Filet de bœuf avec foie gras et sauce Pedro Ximénez, gratin de pommes de terre et asperges vertes grillées (suppl. 9,50 €)
- Riz au homard et crevettes (suppl. 9 € min. 2p)
- Cachopo (suppl. 10 €)

## BRASA

- Saucisse catalane
- Cuisse de poulet
- Secreto de porc ibérique
- Entrecôte 350g (suppl. 7€)
- Seiche et crevettes à l'ail et au persil (suppl. 9 €)
- Tentacule de poulpe (suppl. 9 €)



## BOIRE

- Eau osmosée
- Vin D.O. Terra Alta
- Soda ou bière

## DESSERT

- Glace
- Dessert ElRetiro
- Sorbet citron
- Crème catalane
- Coupe de yaourt au sirop de fraise
- Trio de sorbets (mangue, citron et framboise)
- Coulant au chocolat avec glace vanille et croustillant à la cannelle (suppl. 3 €)
- Tarte aux pommes avec glace vanille (suppl. 2 €)

## SUPPLÉMENTS

- Sauce poivre (suppl. 1,50 €)
- Sauce aux cèpes (suppl. 1,50 €)
- Aïoli (suppl. 1,50 €)
- 2e unité de pain (suppl. 0,50 €)

## MENU ENFANT

- Escalope de poulet ou nuggets avec macaronis à la bolognaise et frites
- Boisson et cornetto

11,50€

\* BILLS CANNOT BE SPILT \*

**PRIX**  
**25€**  
(TVA 10 % INCLUSE)

- Tupperware à emporter : 1€
- Demi-menu 20 €
- 2e plat principal 2,50 €

### \*POUR LES TABLES COMPLÈTES\*

- +4€ Boisson à volonté (de l'entrée au dessert)
- +5€ Boisson à volonté + café (de l'entrée au dessert)

## ACCÈS A LA PISCINA: 4 €

\*VÉRIFIEZ TOUJOURS LA DISPONIBILITÉ\*

## ALÉRGENOS

- |           |          |                   |         |
|-----------|----------|-------------------|---------|
| Lupin     | Céleri   | Arachides         | Poisson |
| Gluten    | Œufs     | Produits laitiers | Sésam   |
| Crustacés | Sulfites | Mollusques        |         |
| Moutarde  | Soja     | Fruits à coque    |         |