

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
- 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
- Solomillo de ternera con foie y salsa de Pedro Ximenez con gratén de patata y espárragos trigueros asados (supl. 9,5 €)
- Arroz con bogavante y gambas (supl. 9€ min.2 p)
- Cachopo (supl. 10€)

BRASA

- Butifarra
- Muslo de pollo
- Secreto
- Entrecot 350gr (supl. 7€)
- Sepia y gambas con ajo y perejil (supl. 9€)
- Tentáculo de pulpo (supl. 9€)

BEBIDA

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

POSTRES

- Helado
- 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 (supl. 3€)
- Tarta de manzana con helado de vainilla (supl. 2€)

EXTRAS

- Salsa Pimienta (supl. 1,50€)
- Salsa Setas (supl. 1,50€)
- Allioli (supl. 1,50€)
- 2ª ud. de pan (supl. 0,50€)

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
- 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
- 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
- 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 🍷 🍴 🍴 🍴
- 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 🍴 🍴
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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 | |