

@restaurantelretiro

MENÚ

FIN DE SEMANA

& festivos



PRIMEROS

- Escudella catalana 🌾🍷🍷🍷
- Tulipa de ensalada César 🌾🍷🍷
- Cóctel de gambas y piña con aguacate 🥑🍷🍷
- Gambas y cigalas a la plancha con sofrito de ajo y zumo de limón 🍷🍷
- Provolone al horno con mermelada de higos y grissini 🍷🍷🍷
- Risotto de alcachofa y setas con crujiente de parmesano y aceite de trufa 🍷🍷

SEGUNDOS

- Paella marinera 🍷🍷🍷
- Paella de verdura 🍷
- Arroz con bogavante 🍷🍷
- Suquet de rape con almejas y mejillones 🍷🍷🍷🍷🍷
- Bacalao gratinado con alioli y miel sobre puré de zanahoria y jengibre 🍷🍷🍷
- Costillas ribs al horno con salsa barbacoa 🍷🍷
- Carrillera de cerdo a baja temperatura con parmentier de patata trufada y crujiente de jamón 🍷🍷

BRASA

- Butifarra
- Muslo de pollo
- Secreto
- Pies de cerdo (supl. 3€) 🍷
- Entrecot 350gr (supl. 7€)
- Cachopo (supl. 10€) 🌾🍷🍷

BEBIDA

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

POSTRES

- Fruta
- Crema catalana 🍷🍷
- Flan de huevo 🍷🍷
- Sorbete de limón
- Profiteroles con chocolate caliente 🍷🍷🍷
- Mousse de chocolate con crujiente de canela 🍷🍷🍷
- Bizcocho de calabaza y nueces con helado de vainilla 🍷🍷🍷🍷

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 helado

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

ALÉRGENOS

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



@restaurantelretiro

MENÚ

CAP DE SETMANA

autonne *& festius*



PRIMERS

- Escudella catalana 🌾 🍷 🍷 🍷
- Tulipa d'amanida cèsar 🌾 🍷 🍷
- Còctel de gambes i pinya amb alvocat 🍷 🍷 🍷
- Gambes i escamarlans a la planxa amb sofregit d'all i suc de llimona 🍷 🍷
- Provolone al forn amb melmelada de figues i grissini 🌾 🍷 🍷
- Risotto de carxofa i bolets amb cruixent de parmesà i oli de tòfona 🍷 🍷

SEGONS

- Paella marinera 🍷 🍷 🍷
- Paella de verdures 🍷
- Arròs amb llamàntol 🍷 🌾
- Suquet de rap amb cloïsses i musclos 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- Bacallà gratinat amb allioli i mel sobre puré de pastanaga i gingebre 🍷 🌾 🍷
- Costelles ribs al forn amb salsa barbacoa 🍷 🌾
- Galta de porc a baixa temperatura amb parmentier de patata trufada i cruixent de pernil 🍷 🍷

BRASA

- Botifarra
- Cuixa de pollastre
- Secret
- Peus de porc (supl. 3€) 🍷
- Entrecot 350gr (supl. 7€)
- Cachopo (supl. 10€) 🍷 🍷 🍷

BEGUDA

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

POSTRES

- Fruita
- Crema catalana 🍷 🍷
- Flam d'ou 🍷 🍷
- Sorbet de llimona
- Profiterols amb xocolata calenta 🌾 🍷 🍷
- Mousse de xocolata amb cruixent de canyella 🌾 🍷 🍷
- Pa de pessic de carbassa i nous amb gelat de vainilla 🌾 🍷 🍷 🍷

EXTRES

- Salsa Pebre o bolets (supl. 1,50€) 🍷 🍷
- Allioli (supl. 1,50€) 🍷
- 2ª un. 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)

AL·LÈRGENS

- | | | | |
|-----------|---------|------------------|-------|
| Lúpins | Api | Cacauets | Peix |
| Gluten | Ous | Làctics | Sèsam |
| Crustacis | Sulfits | Mol·luscs | |
| Mostassa | Soja | Fruits de closca | |



@restaurantelretiro

autumn MENU WEEKEND & holidays



FIRTS

- Catalan escudella 🌾🍷🍷🍷
- Caesar salad tulip 🌾🍷🍷
- Shrimp and pineapple cocktail with avocado 🍷🍷🍷
- Grilled prawns and crayfish with garlic and lemon sauce 🍷🍷
- Baked provolone cheese with fig jam and grissini 🌾🍷🍷
- Artichoke and mushroom risotto with parmesan crisp and truffle oil 🍷🍷

SECOND

- Seafood paella 🍷🍷🍷
- Vegetable paella 🍷
- Lobster rice 🍷🍷
- Monkfish stew with clams and mussels 🍷🍷🍷🍷🍷
- Cod au gratin with aioli and honey on a carrot and ginger purée 🍷🍷🍷
- Oven-baked ribs with barbecue sauce 🍷🍷
- Slow-cooked pork cheek with truffled mashed potatoes and crispy ham 🍷🍷

GRILL

- Butifarra
- Chicken thigh
- Iberian pork "Secreto"
- Pork feet (supl. 3€) 🍷
- Entrecôte 350gr (supl. 7€)
- Cachopo (supl. 10€) 🍷🍷🍷

DRINKS

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

DESSERT

- Fresh fruit
- Catalan cream 🍷🍷
- Egg flan 🍷🍷
- Lemon sorbet
- Profiteroles with hot chocolate 🍷🍷🍷
- Chocolate mousse with crispy cinnamon 🍷🍷🍷
- Pumpkin and walnut sponge cake with vanilla ice cream 🍷🍷🍷

EXTRES

- Pepper or mushroom sauce (suppl. €1.50) 🍷🍷
- Aioli (suppl. €1.50) 🍷
- 2nd bread unit (suppl. €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)

ALLERGENS

- | | | | |
|---------------|-------------|-------------|----------|
| 🌾 Lupins | 🌿 Celery | 🥜 Peanuts | 🐟 Fish |
| 🌾 Gluten | 🥚 Eggs | 🥛 Dairy | 🌱 Sesame |
| 🦀 Crustaceans | 🍷 Sulphites | 🐚 Molluscs | |
| 🍷 Mustard | 🌿 Soya | 🌰 Tree nuts | |



automne

@restaurantelretiro

MENU WEEK-END jour fériés



ENTRÉES

- Escudella catalane 🌾🍷🍷🍷
- Tulipe de salade césar 🌾🍷🍷
- Cocktail de crevettes et ananas à l'avocat 🦞🍷🍷
- Gambas et langoustines grillées à l'ail et au citron 🦞🍷
- Provolone au four avec confiture de figues et grissini 🍷🍷🍷
- Risotto aux artichauts et champignons avec croustillant de parmesan et huile de truffe 🍷🍷

PLATS PRINCIPAUX

- Paella de fruits de mer 🐟🐟🐟
- Paella de légumes 🍷
- Riz au homard 🦞🍷
- Ragoût de lotte aux palourdes et moules 🦞🐟🐟🍷
- Morue gratinée à l'aïoli et au miel sur purée de carotte et gingembre 🍷🍷🍷
- Travers de porc au four avec sauce barbecue 🍷🍷
- Joue de porc braisée à basse température avec purée de pommes de terre truffée et jambon croustillant 🍷🍷

GRILLADES

- Butifarra
- Cuisse de poulet
- Secreto de porc ibérique
- Pieds de porc (supl. 3€) 🍷
- Entrecôte 350gr (supl. 7€)
- Cachopo (supl. 10€) 🍷🍷🍷

BOIRE

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

DESSERTS

- Fruit frais
- Crème catalane 🍷🍷
- Flan aux œufs 🍷🍷
- Sorbet au citron
- Profiteroles au chocolat chaud 🍷🍷🍷
- Mousse au chocolat avec croustillant à la cannelle 🍷🍷🍷
- Gâteau au potiron et aux noix avec glace à la vanille 🍷🍷🍷

SUPPLÉMENTS

- Sauce poivre ou champignons (suppl. 1,50€) 🍷🍷
- Aïoli (suppl. 1,50€) 🍷
- 2e portion 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)

ALÉRGENOS



Lupin



Gluten



Crustacés



Moutarde



Céleri



Œufs



Sulfites



Soja



Arachides



Produits laitiers



Poisson



Sésam



Mollusques



Fruits à coque