



[www.balneariprats.com](http://www.balneariprats.com)

balneari  
PRATS  
**RESTAURANT**

ENGLISH / FRANÇAIS

## First courses / Premiers cours

**LETTUCE SALAD WITH ESCALIVADA AND ANCHOVIES** (2) (7)  
SALADE DE LAITUE AVEC ESCALIVADA ET ANCHOIS

**BURRATA SALAD WITH WINTER TOMATOES AND BASIL** (8) (11)  
SALADE DE BURRATA AVEC TOMATES D'HIVER ET BASILIC  
(SUPPLEMENT 2€)

**CREAM OR SOUP OF THE DAY** (ask the staff about allergens)  
CRÈME OU SOUPE DU JOUR

**SALMON CARPACCIO WITH VINAIGRETTE** (2) (7) (11)  
CARPACCIO DE SAUMON AVEC VINAIGRETTE

**BEEF CARPACCIO WITH SHALLOT VINAIGRETTE AND PARMESAN SHAVINGS** (7) (8) (9)  
CARPACCIO DE BOEUF AVEC VINAIGRETTE AUX ÉCHALOTES ET COPEAUX DE PARMESAN  
(SUPPLEMENT 2€)

**GRILLED CALÇOTS WITH ROMESCO** (4) (7) (9)  
CALÇOTS AVEC SAUCE ROMESCO

**SEASONAL STEAMED VEGETABLES**  
LÉGUMES DE SAISON À LA VAPEUR

**LOW-TEMPERATURE EGGS WITH ARTICHOKE, PARMENTIER POTATOES AND TRUFFLE** (1) (8)  
OEUFS À BASSE TEMPÉRATURE AVEC ARTICHAUTS, PARMENTIER TRUFFÉ

**TAGLIATELLE WITH; PESTO (8) (9) - CHEESE (8) - OR TOMATO SAUCE**  
TAGLIATELLES AVEC SAUCE; PESTO (8) (9) - FROMAGE (8) - TOMATE

**PEAR SACCHETTI WITH GORGONZOLA SAUCE AND HAM SHAVINGS** (1) (4) (8)  
SACCHETTI AU FROMAGE ET À LA POIRE AVEC SAUCE GORGONZOLA ET COPEAUX DE JAMBON

**STEAMED MUSSELS** (12)  
MOULES À LA VAPEUR

**GRATINATED VEGETABLE LASAGNA** (4) (8)  
LASAGNE DE LÉGUMES GRATINÉES

**SUNDAY: CARME'S MEAT CANNELLONI** (4) (7) (8)  
DIMANCHE: CANNELLONIS FARCIS À LA VIANDE DE CARME

## Second courses / Deuxième cours

**FRESH SKREI COD WITH CATALAN-STYLE SPINACH** (2) (8) (9)  
MORUE FRAÎCHE SKREI AVEC ÉPINARDS À LA CATALANE

**GRILLED SQUID WITH WOK VEGETABLES** (6) (12) (14)  
CALAMARS GRILLÉS AVEC WOK DE LÉGUMES

**GRILLED SEA BASS FILLET WITH WINTER SALAD** (2)  
FILET DE BAR GRILLÉ AVEC SALADE D'HIVER

**GRILLED SOLE WITH ASPARAGUS** (2)  
SOLE GRILLÉE AVEC ASPERGES  
(SUPPLEMENT 5€)

**FRESH GRILLED TURBOT** (2)  
TURBOT FRAIS GRILLÉ  
(SUPPLEMENT 5€)

**MEATBALLS WITH CUTTLEFISH AND PEAS** (1) (4) (7) (8) (9) (12)  
BOULETTES DE VIANDE AVEC SEICHES ET POIS

**GRILLED CHICKEN THIGH WITH RUSTIC POTATOES**  
CUISSÉ DE POULET GRILLÉ AVEC POMMES DE TERRE RUSTIQUES

**GRILLED LAMB WITH ASPARAGUS** (8)  
AGNEAU GRILLÉ AVEC ASPERGES

**RIBS WITH HONEY AND SOY** (6) (14)  
CÔTES DE PORC AU MIEL ET SOJA

**BEEF CHEEKS WITH MUSHROOMS** (4) (7) (9)  
JOUÉ DE BOEUF AVEC CHAMPIGNONS

**CHICKEN STUFFED WITH PRUNES AND PINE NUTS** (4) (7) (8) (9)  
POULET FARCI AUX PRUNEAUX ET PIGNONS DE PIN

**THURSDAY AND SUNDAY: SEAFOOD PAELLA** (2) (3) (7) (12)  
JEUDIS ET DIMANCHES: PAELLA MARINE

**300g GRILLED BEEF ENTRECÔTE WITH RUSTIC POTATOES AND GREEN PEPPER SAUCE** (7) (8)  
ENTRECÔTE DE BOEUF 300gr GRILLÉE AVEC POMMES DE TERRE RUSTIQUES ET SAUCE POIVRE VERT  
(SUPPLEMENT 3€)

**MENU PRICE / PRIX DU MENU**  
PER PERSON (VAT INCLUDED)

**26€** WORKING DAYS **30€** WEEK-ENDS / HOLIDAYS

**DRINK (WATER) AND BREAD INCLUDED / CHECK OUT OUR CHILDREN'S MENU**  
BOISSON (EAU) ET PAIN INCLUS / CONSULTEZ NOTRE MENU ENFANT



TO SWEETEN THE END OF YOUR MEAL, WE INVITE YOU TO DISCOVER OUR EXQUISITE HOMEMADE DESSERT BUFFET

POUR SUCRER LA FIN DE VOTRE REPAS, NOUS VOUS INVITONS À DÉCOUVRIR NOTRE EXQUIS BUFFET DE DESSERTS FAITS MAISON

INCLUDED IN THE MENU: ONE DESSERT PER PERSON. ADDITIONAL DESSERT: 3€ SUPPLEMENT  
NCLÒS AL MENÚ: UN POSTRE PER PERSONA. POSTRE ADDICIONAL: SUPLEMENT DE 3€

ROOM SERVICE SUPPLEMENT / SUPPLÉMENT SERVICE EN CHAMBRE 3,00€ (FEES INCLUDED / FRAIS INCLUS)