

## MENU DIJOURS

### AMANIDA DE LA CASA:

*Enciam, olives, tomàquet, pebrot vermell, ou dur, "pepinillos", pastanaga i ceba)*

### ENSALADA DE LA CASA:

*Lechuga, aceitunas, tomate, pimiento rojo, huevo duro, "pepinillos", zanahoria y cebolla)*

&

### CALAMARS A LA ROMANA

CALAMARES A LA ROMANA

## SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO

### PAELLA MIXTA (Carn i peix)

PAELLA MIXTA (carne y pescado)

## POSTRES

**Pastís de poma amb coulis de fruits vermells**

**Pastel de manzana con coulis de frutos rojos**

**Gelat a escollir (xocolata, vainilla, maduixa, iogurt o turró)**

**Helado a escoger (chocolate, vainilla, fresa, yogur o turrón)**

**Fruita del temps (platan, pera, poma, taronja, o kiwi)**

**Fruta del tiempo (platano, pera, manzana, naranja o kiwi)**

**17,20€**

**IVA inclòs/incluido**

*Pa, 1/4 de vi i aigua inclòs*

*Pan 1/4 de vino y agua incluido*

## MENU CALA ESTRETA

### ENTRANTS / ENTRANTES

*Mini croquetes cremosos de pollastre rostit*

*Mini croquetas de pollo rustido*

*Amanida amb formatge de cabra amb carbassó, mango,*

*fruits secs i vinagreta de maduixes*

*Ensalada con queso de cabra, calabacín, mango,*

*frutos secos y vinagreta de fresas*

*Carpaccio de vedella amb parmesà, rúcula i vinagreta*

*Carpaccio de ternera con parmesano, rucula y vinagreta*

*Ous ferrats amb patates i pernil*

*Huevos fritos con patatas y jamón*

### SEGONS / SEGUNDOS

*Fideuà de la casa amb alli i oli*

*Fideuá de la casa con alioli*

*Paella mixta (carn i peix)*

*Paella mixta (carne y pescado)*

*Tataki de tonyina amb amanida d'algues i mango*

*Tataki de atún con ensalada de algas y mango*

*Bacallà gratinat amb allioli i compota de poma*

*Bacalao gratinado con alioli y compota de manzana*

### POSTRES

*Crema catalana cremada "Hotel Trias"*

*Crema catalana quemada Hotel Trias*

*Carpaccio de pinya amb gelat de vainilla*

*Carpaccio de piña con helado de vainilla*

*Gelats casolans (xocolata, vainilla i iogurt)*

*Helados caseros (chocolate, vainilla y yogur)*

**28,20 IVA INCL.**

*Pa, 1/4 de vi i aigua inclòs*

*Pan 1/4 de vino y agua incluido*

## THURSDAY MENU

### TO SHARE / POUR PARTAGER

**MIXED SALAD:**  
(LETTUCE, TOMATE, ONION, OLIVES,  
CARROT, RED PEPPER, AND PICKLED

**SALADE VARIÉE :**  
(LAITUE, TOMATE, OGNION, OLIVES,  
CAROTTE, POIVRON ROUGE ET

&

**SQUID IN ROMANA STYLE**  
**CALMARS À LA ROMAINE**

### MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

**MIXED PAELLA (rice, meat and fish)**  
**PAELLA MIXTA (riz, viande et poisson)**

### DESSERTS

Apple cake  
*Gâteau du pomme*

Ice cream  
*Glace*

Fruit in season  
*Fruits de saison*

**17,20€**  
**VAT included /TVA compris**

## MENU CALA ESTRETA

### STARTERS / ENTRÉES

Mini-creamy roast-chicken croquettes  
with lime emulsion  
*Mini croquettes crémeuses au poulet rôti et  
émulsion de citron vert*

Spinach salad with mushrooms, bacon, parmesan cheese  
and vinaigrette  
*Salade d'épinards, champignons, bacon, fromage parmesan  
et vinaigrette*

Fried eggs with fries and ham  
*Oeufs sur le plat avec frites et jambon*

Veal carpaccio with parmesan cheese and vinaigrette  
*Carpaccio de veau avec fromage parmesan et vinaigrette*

### MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

Mixed paella (rice, meat and fish)  
*Paella mixta (riz, viande et poisson)*

Cod fish au gratin with garlic sauce and apple  
compote  
*Morue gratinée avec sauce à l'ail et compote au  
pomme*

Home made fideua (noodles) with garlic sauce  
*Fideua de la maison (vermicelles) avec sauce à l'ail*

Tuna tataki with fresh seaweed salad and fresh mango  
*Tataki de thon avec salade d'algues et mangue*

### DESSERTS

Caramelized catalan custard "Hotel Trias"  
*Crème brûlée catalane "Hotel Trias"*

Pineapple carpaccio vanilla ice cream  
*Carpaccio d'ananas avec glace à la vanille*

Homemade ice cream (chocolate, vanilla and yogurt)  
*Glaces de la maison (chocolat, vanille et yaourt)*

**28,20€**  
**VAT included /TVA compris**  
*Bread, 1/4 of house wine and mineral water  
Pain, 1/4 de vin de la maison et eau minérale*