

— THE —
AGIR SPRINGS
— HOTEL —

RESTAURANT

ENTRANTES - ENTRÉES

Ensalada de salmón ahumado y aguacate con vinagreta de naranja Smoked salmon and avocado salad with orange vinaigrette	8,25€
Ensalada de canónigos con queso de cabra y frutos rojos Lamb's lettuce salad with goat cheese and red berries	6,50€
Ensalada Taboulé con sepia a la plancha Taboulé salad with grilled cuttlefish	9,60€
Crema de calabaza con gambas al ajillo Pumpkin cream with garlic prawns	7,95€
Raviolis de setas con una ligera salsa de trufa Mushroom ravioli with a light truffle sauce	7,95€
Pizarra de embutidos Sausage board	8,95€

PRINCIPALES - MAIN COURSES

Solomillo de ternera con espárragos trigueros y reducción Beef fillet with wild asparagus and PX reduction	14,95 €
Paupietta de pollo con salsa de setas y patatas parisinas Chicken paupiette with mushroom sauce and Parisian potatoes	12,50€
Paletilla de cordero asada con patata gratinada y verduritas de temporada Roasted lamb shoulder with potato gratin and seasonal vegetables	12,95€
Confit de pato con manzana asada y salsa de arándanos Duck confit with roasted apple and cranberry sauce	15,95€
Lomo de bacalao confitado con pilpil de champiñones Cod loin confit with mushroom pil pil	11,95€
Tournedó de salmón con coliflor morada y salsa de cava Salmon tournedó with purple cauliflower and cava sauce	13,50€
Arroz caldoso de marisco Seafood rice	15€
Lomo de dorada al horno con salsa de azafrán y verduritas asadas Baked sea bream loin with saffron sauce and roasted vegetables	12,50€
Albóndigas veganas con arroz salvaje Vegan meatballs with wild rice	10,25€

POSTRES - DESSERTS

Crujiente de galletas con plátano, toffée y chocolate fundido Crispy biscuit with banana, toffee and melted chocolate	4,95€
Coulant de chocolate Chocolate coulant	4,95€
Crema catalana con frutos Catalan custard with fruit	4,25€
Tarta de queso con frutos rojos Cheesecake with red berries	4,50€
Macedonia de frutas frescas con zumo de naranja Fresh fruit salad with orange juice	3,95€
Tiramisú con salsa de café Tiramisu with coffee sauce	4,95€
Pudding inglés con salsa de vainilla caliente English pudding with hot vanilla sauce	4,50€
Dama blanca (helado) White lady (ice cream)	3,95€
Brownie con helado de vainilla Brownie with vanilla ice cream	4,95€
Arroz con leche Rice pudding	3,95€



— THE —
AGIR SPRINGS
— HOTEL —

VINO BLANCO - WHITE WINE

Batan de Salas Chardonnay - DO: Somontano	11,95€
Batan de Salas Gewurtreimener - DO: Somontano	11,95€
Marina Alta Alicante - DO: Alicante	12,95€
Torres Viña Sol - DO: Penedes	12,95€
Verdeo Torres - DO: Rueda	14,95€
Marques de Riscal Verdejo - DO: Rueda	14,95€
Pazo Das Buixas Torres - DO: Rias Baixas	16,95€
Enrique Mendoza Chardonay - DO: Alicante	16,95€

VINO ROSADO - ROSÉ WINE

Batan de Salas Rosado - DO: Somontano	10,95€
Torres de Casta - DO: Penedes	11,95€
Viña Alcanta - DO: Alicante	11,95€
Castillo de Olite - DO: Navarra	11,95€
Marques de Riscal - DO: Rioja	14,95€

VINO TINTO - RED WINE

Alcanta - DO: Alicante	10,95€
Batan de Salas Cabernet Sauvignon - DO: Somontano	11,95€
Batan de Salas Syrah - DO: Somontano	11,95€
Batan de Salas Crianza - DO: Somontano	12,95€
Castro Viejo - DO: Rioja	12,95€
Sangre de Toro - DO: Catalunya	13,95€
Altos Ibericos - DO: Rioja	14,95€
Viña Cumbero - DO: Rioja	14,95€
Celeste Roble - DO: Ribera Duero	14,95€
Batan de Salas Reserva - DO: Somontano	15,95€
Enrique Mendoza Cabernet Monastrell - DO: Alicante	17,95€
Marque de Riscal - DO: Rioja	19,95€
Celeste crianza - DO: Ribera Duero	22,95€
Monte Pinadillo - DO: Ribera Duero	22,95€
Capilla Reserva - DO: Ribera Duero	22,95€
Salmos - DO: Priorat	27,95€
Santa Rosa - DO: Alicante	34,95€

CAVA Y CHAMPÁN - CAVA & CHAMPAGNE

Cava Musa Brut - DO: Cava	9,95€
Cava Musa Rosado - DO: Cava	10,95€
Anna Codorniu - DO: Cava	15,95€
Larson Black - DO: Reims	39,95€