



— THE —  
**AGIR SPRINGS**

— HOTEL —

RESTAURANT

## ENTRANTES - ENTRÉES

<b>Ensalada de salmón ahumado y aguacate con vinagreta de naranja</b> Smoked salmon and avocado salad with orange vinaigrette	8,25€
<b>Ensalada de canónigos con queso de cabra y frutos rojos</b> Lamb's lettuce salad with goat cheese and red berries	6,50€
<b>Ensalada Caprese con pesto de rúcula</b> Caprese salad with arugula pesto	9,60€
<b>Sopa del día</b> Soup of the day	7,95€
<b>Raviolis de setas con una ligera salsa de trufa</b> Mushroom ravioli with a light truffle sauce	7,95€
<b>Pizarra de embutidos</b> Sausage board	8,95€

## PRINCIPALES - MAIN COURSES

<b>Solomillo de ternera con espárragos trigueros y reducción</b> Beef fillet with wild asparagus and PX reduction	14,95€
<b>Pollo al curry rojo con arroz salvaje</b> Red curry chicken with wild rice	12,50€
<b>Paletilla de cordero asada con patata gratinada y verduritas de temporada</b> Roasted lamb shoulder with potato gratin and seasonal vegetables	12,95€
<b>Confit de pato a la naranja con crepes flambeados</b> Duck confit with orange and flambéed crepes	15,95€
<b>Bacalao confitado con salsa vizcaína</b> Cod confit with sauce from Vizcaya	11,95€
<b>Salmón al cava con espinacas y pasas</b> Salmon in cava with spinach and raisins	13,50€
<b>Arroz caldoso de marisco</b> Seafood rice	15,00€
<b>Lomo de dorada al horno con salsa de azafrán y verduritas asadas</b> Baked sea bream loin with saffron sauce and roasted vegetables	12,50€
<b>Albóndigas veganas a la napolitana</b> Neapolitan vegan meatballs	10,25€

## POSTRES - DESSERTS

<b>Crujiente de galletas con plátano, toffée y chocolate fundido</b> Crispy biscuit with banana, toffee and melted chocolate	4,95€
<b>Coulant de chocolate</b> Chocolate coulant	4,95€
<b>Crema catalana con frutos</b> Catalan custard with fruit	4,25€
<b>Tarta de queso con frutos rojos</b> Cheesecake with red berries	4,50€
<b>Macedonia de frutas frescas con zumo de naranja</b> Fresh fruit salad with orange juice	3,95€
<b>Tiramisú con salsa de café</b> Tiramisu with coffee sauce	4,95€
<b>Crumble de manzana con helado de vainilla</b> Apple crumble with vanilla ice cream	4,50€
<b>Dama blanca (helado)</b> White lady (ice cream)	3,95€
<b>Brownie con helado de vainilla</b> Brownie with vanilla ice cream	4,95€
<b>Fresas con nata</b> Strawberries with cream	3,95€
<b>Lemon Pie con merengue flambeado</b> Lemon Pie with flambéed meringue	4,95€



— THE —  
**AGIR SPRINGS**  
— HOTEL —

## VINO BLANCO - WHITE WINE

Batan de Salas Chardonnay - DO: Somontano	13,50€
Batan de Salas Gewurtreimener - DO: Somontano	13,00€
Marina Alta Alicante - DO: Alicante	14,50€
Torres Viña Sol - DO: Penedes	14,75€
Verdeo Torres - DO: Rueda	16,50€
Marques de Riscal Verdejo - DO: Rueda	17,00€
Pazo Das Buixas Torres - DO: Rias Baixas	19,00€
Enrique Mendoza Chardonnay - DO: Alicante	18,00€

## VINO ROSADO - ROSÉ WINE

Batan de Salas Rosado - DO: Somontano	12,00€
Torres de Casta - DO: Penedes	13,50€
Viña Alcanta - DO: Alicante	13,20€
Castillo de Olite - DO: Navarra	13,00€
Marques de Riscal - DO: Rioja	16,50€

## VINO TINTO - RED WINE

Alcanta - DO: Alicante	12,00€
Batan de Salas Cabernet Sauvignon - DO: Somontano	13,50€
Batan de Salas Syrah - DO: Somontano	13,50€
Batan de Salas Crianza - DO: Somontano	14,50€
Sangre de Toro - DO: Catalunya	15,50€
Altos Ibericos - DO: Rioja	19,95€
Celeste Roble - DO: Ribera Duero	20,95€
Batan de Salas Reserva - DO: Somontano	17,00€
Enrique Mendoza Cabernet Monastrell - DO: Alicante	19,95€
Marque de Riscal - DO: Rioja	24,95€
Enrique Mendoza Cabernet Monastrell - DO: Alicante	19,95€
Celeste crianza - DO: Ribera Duero	25,50€
Salmos 2015 - DO: Priorat	30,95€

## CAVA Y CHAMPÁN - CAVA & CHAMPAGNE

Cava Musa Brut - DO: Cava	12,00€
Cava Musa Rosado - DO: Cava	13,00€
Anna Codorniu - DO: Cava	17,50€
Larson Black - DO: Reims	55,00€