

Restaurant BAMBOO

H10 Hotels

ENTRANTS

ENTRANTES TO SHARE

Crema de carbassó amb botifarra negra de Vic cruixent (veg./gluten free)

Crema de calabacín con butifarra negra de Vic crujiente · Zucchini cream with crunchy black sausage from Vic

Amanida Cesar amb virutes de parmesà i anxoves de l'Escala

Ensalada César con virutas de parmesano y anchoas de la Escala · Cesar salad with parmiggiano chips and anchovies from l'Escala

Spaghetti a la bolonyesa o al pesto (pesto veg.)

Spaghetti a la boloñesa o al pesto · Bolognesa or pesto spaghetti

Graellada de verdures amb salsa Romesco a l'estil de Tarragona (veg.)

Parrillada de verduras con salas Romesco al estilo de Tarragona · Grilled vegetables with Romesco sauce in the style of Tarragona

Ous remenats amb espàrrecs, pernil i mini torrada de pagès (gluten free)

Huevos revueltos con espárragos, jamón y mini tostada de payés · Scrambled eggs with asparagus, ham and mini-toast of 'pagés' bread

Amanida verda Itaca (veg. /gluten free)

Ensalada verde Itaca · Itaca Green salad

OPCIONES DE MENÚ:

Pots gaudir del teu menjar escollint una de les nostres tres opcions de menú:

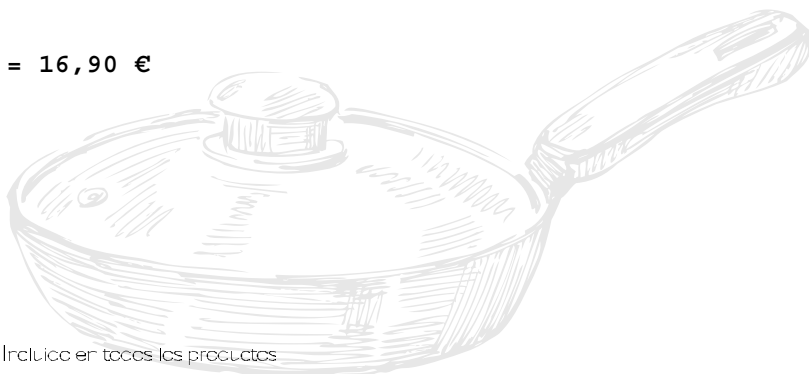
- Menú Complet (entrant + plat principal + postre) = 19,90 €

- Entrant + Postre = 12,90 €

- Plat principal + Postre = 16,90 €



I.V.A. Incluido en todos los productos



Restaurant BAMBOO

H10 Hotels

SEGONS

SEGUNDOS MAIN DISHES

Bacallà a la llauna amb mongetes del 'ganxet'

Bacalao 'a la llauna' con alubias del 'ganxet' · Cod 'a la llauna' style with 'ganxet' beans

Salmó a la planxa amb verdures al vapor i oli de Les Garrigues (gluten free)

Salmón a la plancha con verduras al vapor y aceite de Las Garrigas · Grilled salmon with steamed vegetables and olive oil from 'Les Garrigues'

Entrecot de bou de Girona (200gr) amb patates 'bufet' d'Orís i pebrots del Padró

Entrecot de buey de Gerona (200gr) con patatas 'bufet' de Orís y pimientos del Padrón · Steak of beef from Girona (200gr) with potatoes 'bufet' from Oris and Padrón peppers

Filet de porc envoltat de cansalada ibèrica amb puré de patates i salsa de Vermut Yzaguirre

Solomillo de cerdo envuelto con panceta ibérica con puté de patatas y salsa de Vermut Yzaguirre · Pork tenderloin with iberian bacon, mashed potatoes and Vermut sauce

Wok de pollastre i verdures amb arròs del Delta i reducció de moscatell (gluten free)

Wok de pollo y verduras con arroz del Delta y reducción de moscatel · Chicken wok with vegetables, rice from the Delta de l'Ebre and muscat reduction

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra i olivada (veg.)

Timbal de escalivada con queso de cabra y olivada · Timbale of 'escalivada' with goat cheese and olives paté

OPCIONES DE MENÚ:

Puedes disfrutar tu comida eligiendo una de nuestras tres opciones de menú:

- Menú Completo (entrante + plato principal + postre) = 19,90 €

- Entrante + Postre = 12,90 €

- Plato principal + Postre = 16,90 €

I.V.A. Incluido en todos los productos

Restaurant BAMBOO

H10 Hotels

POSTRES

POSTRES DESSERTS

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Coulant de chocolate con helado de vainilla · Chocolate coulant with vanilla ice-cream

Macedònia de fruites naturals amb sorbet de llimona

Macedonia de frutas naturales con sorbete de limón · Fruit salad with natural fruits and lemon sorbet

'Mel i mató' del Pirineu amb nous

'Mel i mató' del Pirineo con nueces · 'Mel i mató' (Honey and curd) from the Pyrenees with nuts

Crema catalana amb neules

Crema catalana con 'neules' (barquillo) · Catalan cream with 'neules' (wafers)

Pastís de poma cruixent amb salsa toffee

Tarta de manzana crujiente con salsa toffee · Crunchy apple pie with toffee sauce

Gelats i sorbets assortits

Helados y sorbetes surtidos · Assorted sorbets and ice-creams

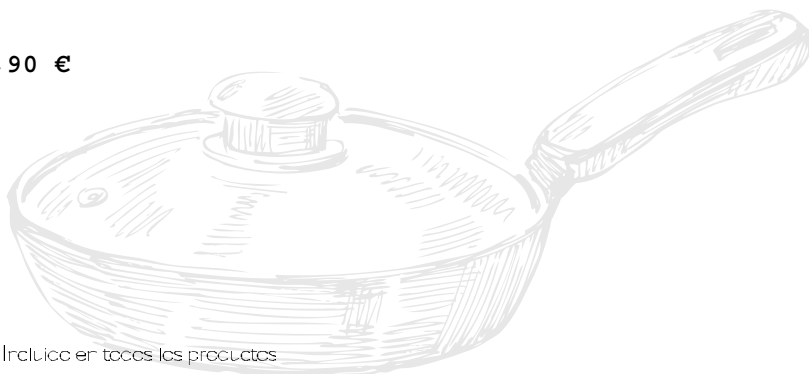
MENU OPTIONS:

You can enjoy your meal choosing one of our three menu options:

-Compleat Menu (starter + main dish + dessert) = 19,90 €

-Starter + Dessert = 12,90 €

-Main dish + Dessert = 16,90 €



I.V.A. Incluido en todos los productos

Restaurant BAMBOO

H10 Hotels

PER A COMPARTIR

PARA COMPARTIR · TO SHARE

Nº1 - Patates braves amb all-i-oli 3,95 €

Patatas bravas con alioli · 'Bravas' style potatoes with garlic sauce

Nº2 - Croquetes de carn d'olla 1 €/uni.

Croquetas de cocido · Meat croquettes

Nº3 - Bruschetta de pernil ibèric 5,95 €

Bruschetta de jamón ibérico · 'Bruschetta' of iberian ham

Nº4 - Trio de Mini-hamburgueses: Clàssica/Oriental/Tex Mex 9,90 €

Trio de Mini-hamburguesas: Clásica/oriental/Tex Mex · Trio of mini-burgers: Classic/oriental/Tex Mex

Nº5 - Pebrots del Padró fregits 6,90 €

Pimientos del Padrón fritos · Fried "Padrón" peppers

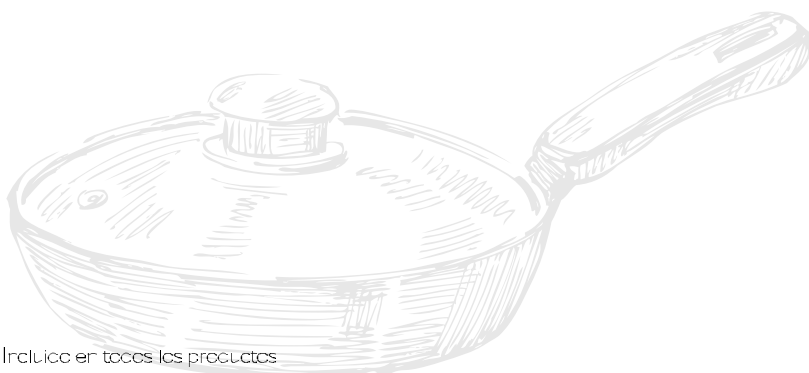
Nº6 - Hummus a l'estil del Líban amb palets de pa. 4,50 €

Hummus al estilo libanés con palitos de pan · Hummus libyan style with breadsticks

Menú Selecció: Nº 1, 4 i 5 més copa de ví, cervesa, aigua o refrescs 16,00 €

Menú Selección: Nº 1, 4 y 5 más copa de vino, cerveza, agua o refrescos 16,00 €

Selection Menu: Nº 1, 4 & 5 plus glass of wine, beer, water or softdrinks 16,00 €



I.V.A. Incluido en todos los productos