1425 Restaurant

# Menú Setmanal

DILLUNS/ LUNES/ LUNDI/ MONDAY

## Entrants / Entrantes/ Entrée/ First course

Sopa de galets i pollastre *Sopa de galets y pollo*
Soupe aux galets et poulet *Snail-shaped pasta and chicken soup*

Crema de carbassó amb pols de pernil i oli de coriandre
*Crema de calabacín con polvo de jamón y aceite de cilantro*
Crème de courgettes avec poudre de jambon et huile de coriandre
*Zucchini cream with ham powder and coriander oil*

Amanida mixta amb tonyina *Ensalada mixta con atún*
Salade mixte avec thon *Mixed salad with tuna*

Amanida de salmó fumat, poma verda i vinagreta de fruits vermells
*Ensalada de salmón ahumado, manzana verde y vinagreta de frutos rojos*
Salade de saumon fumé, pomme verte et vinaigrette aux fruits rouges
*Smoked salmon, green apple and red berry vinaigrette salad*

Tagliatelle a la puttanesca amb núvol de parmesà
*Tagliatelle a la puttanesca con nube de parmesano*
Tagliatelles à la puttanesca avec nuage de parmesan
*Tagliatelle with puttanesca sauce with parmesan cloud*

Coca d'escalivada amb pols d'oliva negra *Coca de escalivada con polvo de oliva negra*
Escalivada de coca avec poudre d´olive noire *Roasted vegetable flatbread with black olive powder*

## Principals/ Principales/ Principal/ Main course

Melós de vedella amb puré de moniato, escalunyes glacejades i salsa de vi negre
*Meloso de ternera con puré de boniato, chalotas glaseadas y salsa de vino tinto*
Moelleux au veau avec purée de patate douce, échalotes glacées et sauce au vin rouge
*Creamy veal with sweet potato puree , glazed shallots and red wine sauce*

Orada amb tagliolini de carbassó i salsa de llimona *Dorada con tagliolini de calabacín y salsa de limón*
Daurade avec tagliolini de courgettes et sauce au citron *Sea bream with zucchini tagliolini and lemon sauce*

Wok de tofu, sèsam, verdures i soya *Wok de tofu, sésamo, verduras y soja*
Wok de tofu, sésame, légumes et soja *Tofu, sesame, vegetables and soy wok*

Arròs de muntanya *Arroz de montaña*
Riz de montagne *Mountain rice*

Hamburguesa complerta de vedella amb patates grill especiades
*Hamburguesa completa de ternera con patatas grill especiadas*
Burger de veau entier avec pommes de terre grillées épicées
*Full beef burger with spicy grilled potatoes*

## Postres / Postre/ Dessert/ Dessert

Brownie amb nous i crema anglesa de vainilla *Brownie con nueces y crema inglesa de vainilla*
Brownie avec noix et crème anglaise à la vanille *Brownie with walnuts and vanilla custard*

Escuma de xocolata blanca amb crumble de fruits vermells
*Espuma de chocolate blanco con crumble de frutos rojos*
Mousse au chocolat blanc et crumble aux fruits rouges
*White chocolate foam with red berry crumble*

**Beguda inclosa/ Bebida incluida/ Boisson incluse/ Drinks included**
Aigua KM0 / Agua KM0/ Eau KM0/ Water KM0

**28€**
IGI INCLUIDO / IGI INCLUDED

abba Ordino Babot hotel
★ ★ ★

1425 Restaurant

# Menú Setmanal

DIMARTS/ MARTES/ MARDI/ TUESDAY

## Entrants / Entrantes/ Entrée/ First course

Sopa de galets i pollastre *Sopa de galets y pollo*
Soupe aux galets et poulet *Snail-shaped pasta and chicken soup*

Amanida amb formatge de cabra, bacó, nous i vinagreta de mel
*Ensalada con queso de cabra, bacón, nueces y vinagreta de miel*
Salade avec fromage de chèvre, lardons, noix et vinaigrette au miel
*Goat cheese, bacon, walnuts and honey vinaigrette salad*

Amanida mixta amb tonyina *Ensalada mixta con atún*
Salade mixte avec thon *Mixed salad with tuna*

Rigatoni amb saltejat de verdures *Rigatoni con salteado de verduras*
Rigatoni avec légumes sautés *Rigatoni with sautéed vegetables*

Crema de verdures amb crostons i oli d'alfàbrega *Crema de verduras con picatostes y aceite de albahaca*
Crème de légumes avec croûtons et huile de basilic *Vegetable cream with croutons and basil oil*

Porros confitats amb escuma d'ametlles i ous d'arengada
*Puerros confitados con espuma de almendras y huevas de arenque*
Poireaux confits avec mousse d'amande et des œufs de hareng
*Leeks confit with almond foam and herring eggs*

## Principals/ Principales/ Principal/ Main course

Rostit de porc amb patata al caliu i salsa caçadora *Asado de cerdo con patata al caliu y salsa cazadora*
Rôti de porc avec pommes de terre caliu et sauce chasseur *Roast pork with potatoes and hunter sauce*

Popets encebats amb pèsols i coriandre *Pulpitos encebollados con guisantes y cilantro*
Petits poulpes aux oignons, petits pois et coriandre *Baby octopus with onions, peas and cilantro*

Timbal de verdures amb salsa romesco *Timbal de verduras con salsa romesco*
Timbale de légumes avec sauce romesco *Vegetable timbale with romesco sauce*

Arròs de bolets *Arroz de setas*
Riz avec champignons *Mushroom rice*

Escalopa de pollastre a la napolitana amb puré de patates
*Escalopa de pollo a la napolitana con puré de patatas*
Escalope de poulet à la napolitaine avec purée de pommes de terre
*Chicken escalope neapolitan style with mashed potatoes*

## Postres / Postre/ Dessert/ Dessert

Puding amb sopeta de xocolata *Puding con sopita de chocolate*
Pudding avec soupe de chocolat *Pudding with chocolate soup*

Lingot de mango i maracuià amb escuma de coco i pols d'avellanes
*Lingote de mango y maracuyá con espuma de coco y polvo de avellanas*
Lingot de mangue et de fruit de la passion avec mousse de noix de coco et poudre de noisette
*Mango and passion fruit ingot with coconut foam and hazelnut powder*

**Beguda inclosa/ Bebida incluida/ Boisson incluse/ Drinks included**
Aigua KM0 / Agua KM0/ Eau KM0/ Water KM0

**28€**
IGI INCLUIDO / IGI INCLUDED

abba Ordino Babot hotel
★ ★ ★

1425 Restaurant

# Menú Setmanal

DIMECRES/ MIERCOLES/ MERCREDI/ WEDNESDAY

## Entrants / Entrantes/ Entrées/ First course

Sopa de galets i pollastre *Sopa de galets y pollo*
Soupe aux galets et poulet *Snail-shaped pasta and chicken soup*

Amanida mixta amb tonyina *Ensalada mixta con atún*
Salade mixte avec thon *Mixed salad with tuna*

Amanida de mini mozzarella amb pesto vermell Ensalada de mini mozzarella con pesto rojo
Mini salade de mozzarella avec pesto rouge Mini mozzarella salad with red pesto

Espaguetis a la carbonara amb escames de parmesà *Espaguetis a la carbonara con escamas de parmesano*
Spaghetti carbonara aux flocons de parmesan *Spaghetti carbonara with parmesan flakes*

Espàrrecs amb tomàquet sec i avellanes *Espárragos con tomate seco y avellanas*
Asperges avec tomates séchées et noisettes *Asparagus with sun-dried tomatoes and hazelnuts*

Vichyssoise calenta amb cruixent de porro *Vichyssoise caliente con crujiente de puerro*
Vichyssoise chaud avec croquant de poireaux *Hot Vichyssoise with crunchy leek*

## Principals/ Principales/ Principal/ Main course

Caneló de galta amb suc de ros t i núvol de parmesà
*Canelón de carrillera con jugo de asado y nube de parmesano*
Cannellonis de joue avec jus de rôti et nuage de parmesan
*Cheek cannelloni with roast gravy and parmesan cloud*

Llobarro amb verdures saltades i salsa d'all escalivat
*Lubina con verduras salteadas y salsa de ajo escalivado*
Loup de mer avec légumes sautés et sauce à l'ail rôti
*Sea bass with sautéed vegetables and roasted garlic sauce*

Cigrons guisats amb peus de porc *Garbanzos guisados con pies de cerdo*
Pois chiches mijotés avec des pieds de porc *Chickpeas stewed with pig's feet*

Arròs de verdures de temporada *Arroz de verduras de temporada*
Riz de montagne de légumes de saison *Seasonal vegetables rice*

Bistec de vedella amb pebrots del padró i champinyons acompanyat de patates fregides
*Bistec de ternera con pimientos de padrón y champiñones acompañado de patatas fritas*
Steak de veau avec poivrons de Padrón et champignons servis avec frites
*Beef steak with fries and Padrón peppers and mushrooms seved whith fries*

## Postres / Postre/ Dessert/ Dessert

Flam d'ou amb plàtan caramel·litzat *Flan de huevo con plátano caramelizado*
Flan aux œufs avec banane caramélisée *Egg flan with caramelized banana*

Llet fregida amb canyella i gelat de coco *Leche frita con canela y helado de coco*
Lait frit à la cannelle et glace à la noix de coco *Fried milk with cinnamon and coconut ice cream*

**Beguda inclosa/ Bebida incluida/ Boisson incluse/ Drinks included**
Aigua KM0 / Agua KM0/ Eau KM0/ Water KM0

**28€**
IGI INCLUIDO / IGI INCLUDED

abba Ordino Babot hotel
★ ★ ★

1425 Restaurant

# Menú Setmanal

DIJOUS/ JUEVES/ JEUDI/ THURSDAY

## Entrants / Entrantes/ Entrée/ First course

Sopa de galets i pollastre *Sopa de galets y pollo*
Soupe aux galets et poulet *Snail-shaped pasta and chicken soup*

Crema de bolets, crostons i oli de romaní *Crema de setas , picatostes y aceite de romero*
Crème de champignons, croûtons et huile de romarin *Mushroom cream, croutons and rosemary oil*

Amanida mixta amb tonyina *Ensalada mixta con atún*
Salade mixte avec thon *Mixed salad with tuna*

Amanida d'alvocat, pipes de carbassa i vinagreta balsàmica
*Ensalada de aguacate, pipas de calabaza y vinagreta balsámica*
Salade d'avocat avec graines de courge et vinaigre e balsamique
*Avocado salad with pumpkin seeds and balsamic vinaigrette*

Ravioli d'espinacs amb salsa napolitana, alfàbrega i nous
*Ravioli de espinacas con salsa napolitana , albahaca y nueces*
Raviolis aux épinards, sauce napolitaine, basilic et noix
*Spinach ravioli with Neapolitan sauce, basil and walnuts*

Trinxat amb cansalada a baixa temperatura i arenge fumat
*"Trinxat" con panceta a baja temperatura y arengue ahumado*
Trinxat avec du bacon cuit à basse température et hareng fumé
*Trinxat with low-temperature bacon and smoked herring*

## Principals/ Principales/ Principal/ Main course

Pollastre al curri amb patates especiades *Pollo al curry con patatas especiadas*
Poulet au curry avec pommes de terre épicées *Chicken curry with spiced potatoes*

Filet de lluç amb sanfaina i oli d'all i julivert
*Filete de merluza con sanfaina y aceite de ajo y perejil*
Filet de merlu accompagné de ratatouille et d'huile persillade
*Hake fillet with ratatouille and garlic and parsley oil*

Wok de verdures amb fideus d'arròs *Wok de verduras con fideos de arroz*
Wok aux légumes avec nouilles de riz *Wok with vegetables and rice noodles*

Fideuà de calamarcets i llagostí *Fideuá de calamarcitos y langostino*
Fideuá de calamars et crevettes *Fideuá with squid and shrimp*

Hamburguesa complerta de vedella amb patates grill especiades
*Hamburguesa completa de ternera con patatas grill especiadas*
Burger de veau en er avec pommes de terre grillées épicées
*Beef burger with spicy grilled potatoes*

## Postres / Postre/ Dessert/ Dessert

Crema catalana *Crema catalana*
Crème catalane *Catalan cream*

Mousse de xocolata amb pa, oli i sal
*Mousse de chocolate con pan, aceite y sal*
Mousse au chocolat avec pain, huile et sel
*Chocolate mousse with bread, oil and salt*

**Beguda inclosa/ Bebida incluida/ Boisson incluse/ Drinks included**
Aigua KM0 / Agua KM0/ Eau KM0/ Water KM0

**28€**
IGI INCLUIDO / IGI INCLUDED

abba Ordino Babot hotel
★ ★ ★

1425 Restaurant

# Menú Setmanal

DIVENDRES/ VIERNES/ VENDREDI/ FRIDAY

## Entrants / Entrantes/ Entrée/ First course

Sopa de galets i pollastre *Sopa de galets y pollo*
Soupe aux galets et poulet *Snail-shaped pasta and chicken soup*

Crema de carbassa amb cruixent de pernil *Crema de calabaza con crujiente de jamón*
Crème de potiron avec jambon croustillant *Pumpkin cream with crispy ham*

Amanida mixta amb tonyina *Ensalada mixta con atún*
Salade mixte avec thon *Mixed salad with tuna*

Amanida de cogombre , formatge feta I Tzatziki *Ensalada de pepino , queso feta y salsa Tzatziki*
Salade de concombres avec feta et sauce Tzatziki *Cucumber salad with feta cheese and Tzatziki sauce*

Capelli de bolets amb salsa trufada *Capelli de setas con salsa trufada*
Capelli aux champignons avec sauce à la truffe *Mushroom capelli with truffle sauce*

Coca d'escalivada amb pols d'oliva negra *Coca de escalivada con polvo de oliva negra*
Escalivada de coca avec poudre d´olive noire *Roasted vegetable flatbread with black olive powder*

## Principals/ Principales/ Principal/ Main course

Filet ibèric amb cremós de patata i salsa de fruits vermells
*Solomillo ibérico con cremoso de patata y salsa de frutos rojos*
Filet mignon ibérique avec purée de pommes de terre et sauce aux fruits rouges
*Iberian sirloin with creamy potato and red fruit sauce*

Orada amb bulgur de verdures i oli d'all i julivert
*Dorada con bulgur de verduras y aceite de ajo y perejil*
Daurade avec boulgour de légumes et ail de persillade
*Sea bream with vegetable bulgur and garlic and parsley oil*

Wok de verdures i heura amb llima i coriandre *Wok de verduras y heura con lima y cilantro*
Wok de légumes et heura, avec citron vert et coriandre *Vegetable and heura wok with lime and cilantro*

Arròs de pollastre, curri i espàrrecs *Arroz de pollo, curri y espárragos*
Riz au poulet, curry et asperges *Chicken, curry and asparagus rice*

Escalopa de pollastre a la napolitana amb puré de patates
*Escalopa de pollo a la napolitana con puré de patatas*
Escalope de poulet à la napolitaine avec purée de pommes de terre
*Chicken escalope neapolitan style with mashed potatoes*

## Postres / Postre/ Dessert/ Dessert

El nostre ramisú amb gelat de cafè *Nuestro ramisú con helado de café*
Notre ramisu avec glace au café *Our ramisu with coffee ice cream*

Lingot de formatge amb fruits vermells i sorbet de gerds
*Lingote de queso con frutos rojos y sorbete de frambuesa*
Lingot de fromage avec fruits rouges et sorbet à la framboise
*Cheese ingot with red berries and raspberry sorbet*

**Beguda inclosa/ Bebida incluida/ Boisson incluse/ Drinks included**
Aigua KM0 / Agua KM0/ Eau KM0/ Water KM0

**28€**
IGI INCLUIDO / IGI INCLUDED

abba Ordino Babot hotel
★ ★ ★

1425 Restaurant

# Menú Setmanal

DISSABTE/ SÁBADO/ SAMEDI/ SATURDAY

## Entrants / Entrantes/ Entrée/ First course

Sopa de galets i pollastre *Sopa de galets y pollo*
Soupe aux galets et poulet *Snail-shaped pasta and chicken soup*

Sopa de ceba amb ou poche *Sopa de cebolla con huevo poche*
Soupe de oignon avec œuf poché *Onion soup with poached egg*

Amanida mixta amb tonyina *Ensalada mixta con atún*
Salade mixte avec thon *Mixed salad with tuna*

Amanida de pollastre cruixent amb maionesa de mostassa i mel
*Ensalada de pollo crujiente con mayonesa de mostaza y miel*
Salade de poulet croustillant avec mayonnaise au miel et moutarde
*Crispy chicken salad with mayonnaise and honey*

Gnocchi al pesto verd *Gnocchi al pesto verde*
Gnocchis au pesto vert *Gnocchi with green pesto*

Gyozes de verdures amb sésam i reducció de soya *Gyozas de verduras con sésamo y reducción de soja*
Gyozas au légumes avec réduction de sésame et de soja *Vegetable gyozas with sesame and soy reduction*

## Principals/ Principales/ Principal/ Main course

Tournedó de pollastre amb patata fornera i salsa catalana
*Tournedó de pollo con patata panadera y salsa catalana*
Tournedó de poulet avec pommes de terre champêtre et sauce catalane
*Chicken tournedos with baked potatoes and Catalan sauce*

Llobarro amb crema de coliflor i remolatxa *Lubina con crema de coliflor y remolacha*
Loup de mer avec chou-fleur et crème de betterave *Sea bass with cauliflower and beetroot cream*

Carxofes confitades sobre cremós de patata y bolets
*Alcachofas confitadas sobre cremoso de patata y setas*
Artichauts confits sur une base crémeuse de pommes de terre et de champignons
*Confit artichokes on a creamy potato and mushroom base*

Arròs de montanya *Arroz de montaña*
Riz de montagne *Mountain rice*

Bistec de vedella amb pebrots del padró i champinyons acompanyat de patates fregides
*Bistec de ternera con pimientos de padrón y champiñones acompañado de patatas fritas*
Steak de veau avec poivrons de Padrón et champignons servis avec frites
*Beef steak with fries and Padrón peppers and mushrooms seved whith fries*

## Postres / Postre/ Dessert/ Dessert

Panacota de xocolata blanca amb coulís de maracuià
*Panacota de chocolate blanco con coulís de maracuyá*
Panna cotta au chocolat blanc et coulis de fruits de la passion
*White chocolate panna cotta with passion fruit coulis*

Pinya caramel·litzada amb gelat de iogurt *Piña caramelizada con helado de yogurt*
Ananas caramélisé avec glace au yaourt *Caramelized pineapple with yogurt ice cream*

**Beguda inclosa/ Bebida incluida/ Boisson incluse/ Drinks included**
Aigua KM0 / Agua KM0/ Eau KM0/ Water KM0

**28€**
IGI INCLUIDO / IGI INCLUDED

abba Ordino Babot hotel
★ ★ ★

1425 Restaurant

# Menú Setmanal

DIUMENGE/ DOMINGO/ DIMANCHE/ SUNDAY

## Entrants / Entrantes/ Entrée/ First course

Sopa de galets i pollastre *Sopa de galets y pollo*
Soupe aux galets et poulet *Snail-shaped pasta and chicken soup*

Crema de pastanaga i coco amb formatge feta i oli d'alfàbrega
*Crema de zanahoria y coco con queso feta y aceite de albahaca*
Crème de caro es et coco avec fromage feta et huile de basilic
*Carrot and coconut cream with feta cheese and basil oil*

Amanida mixta amb tonyina *Ensalada mixta con atún*
Salade mixte avec thon *Mixed salad with tuna*

Amanida tèbia de cabdells i favetes amb pernil
*Ensalada bia de cogollos y habitas con jamón*
Salade tiède de jeunes pousses de laitue et fèves avec jambon
*Warm salad of baby gem lettuce and broad beans with ham*

Macarrons a la carbonara amb escames de parmesà
*Macarrones a la carbonara con escamas de parmesano*
Macaronis carbonara avec copeaux de parmesan
*Macaroni carbonara with Parmesan flakes*

Focaccia de roast beef amb rúcula I maionesa vitello tonanato
*Focaccia de roast beef con rúcula y mayonesa de vitello tonnato*
Focaccia de rôti de bœuf avec roque e et mayonnaise vitello tonnato
*Roast beef focaccia with arugula and vitello tonnato mayonnaise*

## Principals/ Principales/ Principal/ Main course

Entranya amb carbassa marinada i chimichurri *Entraña con calabaza marinada y chimichurri*
"Entraña" avec potiron mariné et chimichurri *Skirt steak with marinated pumpkin and chimichurri*

Salmó amb cremós de celeri, tomàquet concassé i saltat d'allets
*Salmon con cremoso de celeri, tomate concassé y salteado de ajetes*
Saumon avec céleri crémeux, concassé de tomates et ail sauté
*Salmon with creamy celery, concassé tomato and sautéed garlic shoots*

Llenties vegetals amb heura *Lentejas vegetales con heura*
Lentilles aux légumes avec heura *Vegetable lentils with heura*

Fideuà de calamarcets i llagostí *Fideuá de calamarcitos y langostino*
Fideuá de calamars et crevettes *Fideuá with squid and shrimp*

Escalopa de pollastre a la napolitana amb puré de patates
*Escalopa de pollo a la napolitana con puré de patatas*
Escalope de poulet à la napolitaine avec purée de pommes de terre
*Chicken escalope neapolitan style with mashed potatoes*

## Postres / Postre/ Dessert/ Dessert

Crumble de poma amb gelat de canyella *Crumble de manzana con helado de canela*
Crumble aux pommes avec sorbet de pommes acide *Apple crumble with acid apple sorbet*

Mousse de cafè amb ametlles garapinyades *Mousse de café con almendras garrapiñadas*
Mousse au café avec amandes pralinées *Coffee mousse with caramel-coated almond*

**Beguda inclosa/ Bebida incluida/ Boisson incluse/ Drinks included**
Aigua KM0 / Agua KM0/ Eau KM0/ Water KM0

**28€**
IGI INCLUIDO / IGI INCLUDED

abba Ordino Babot hotel
★ ★ ★

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Cacahuetes | Altramuces | Sésamo | Frutos con cáscara | Apio |
| Cerdo | Crustáceos | Gluten | Huevo | Lactosa |
| Pescado | Setas | Soja | Mostaza | Molúscos |
| | Vegetariano | Orgánico | Vegano | Sulfitos |