



Vengan a disfrutar de una cocina típicamente española

Con un toque de frescura Mediterránea

Restaurant La Terraza

SOPAS Y CREMAS

Sopa de pescado y marisco	12
Gazpacho andaluz	9
Crema del día vegetal	9

VERDURAS

Timbal de Berenjenas y pimiento con Queso de cabra gratinado	12
Escalibada con anchoas	12
Parrillada de verduras y hortalizas	12

HUEVOS Y PASTAS

Tortillas de Gambas	13
Spaghetti a la Boloñesas	10
Spaghetti a la carbonara	10
Huevos fritos con patatas fritas	9

PESCADOS

Lenguado Grille	20
Salmon Fresco grille (salsa tártara)	17
Merluza al estilo Santurce	15
Bacalao con Ajos tiernos y almejas	17
Cazuela de Rape a la marinera	19
Calamares a la andaluza	15
Langostinos de San Carlos con whisky	22



CARNES

Costilla de cordero	21
Entrecôte de Ternera "Café de Paris"	20
Salomillo de ternera a la plancha con verdura sauté	23
¼ de pollo a la americana con bacon patatas paja (15 minutos preparación)	12
Escalope de ternera vienesa	14
Lomo de Cerdo a la Provenzal	12
Steak tartare (especialidad)	25



hotel ****
Mediterráneo
CASTELDEFELS



Vengan a disfrutar de una cocina típicamente española

Con un toque de frescura Mediterránea

Restaurant La terraza

LOS PRIMEROS

Ensalada de la Huerta	9
Ensalada de tomate de temporada	
Con ventresca de bonito y cebolla tierna	14
Cocktail de Gambas	14
Salmon ahumado noruego	14
Melón con jamon	14
Gambas al ajillo	16
Mejillones a la marinera	11

COCINA MEDITERRANEA

(Paellas y arroz mínimo 2 personas)

Paella Mediterráneo (precio por persona)	16 pp
Arroz Negro Costa dorada (precio por persona)	16 pp
Paella de pescado y marisco (precio por persona)	18 pp
Fideua "Dels Mariners" (precio por persona)	15 pp
Arroz del señorito (precios por persona)	16 pp
Arroz caldoso con bogavante (precio por persona)	20 pp

POSTRES

Crema catalana	6
Copa de helado	6
Flan de caramelo	5
Sorbete de limón	6
Mosaico de frutas de temporada	6

