

Enjoy the typical Spanish dish with

A totally personal Mediterranean fresh taste

El Petit Secret

SOUP AND CREAM

Fish soup	*14*
Vegetal cream of the day	*12*
Onion's soup French style	12



EGGS AND PASTA

Prawns' French tortilla	*14*
Spaghetti Bolognese	*11*
Spaghetti carbonara	*11*
Fried egg and French fries	*10*

FISH

Grilled sole	*25*
Fresh grilled salmon tartare sauce	*18*
Filled hake on a veil of Cantabrica's Sauce	*18*
Cod with young garlic and claims	*19*
Monkfish casserole with prawns	*24*
Squid at the Andalusian style (Two sauces)	*15*
Grilled fish	*24*
Prawns on a whisky's sauce	*25*



MEATS

Grilled rack of lamb	*24*
Beef entrecote "Café de Paris"	*22*
Sirloin fillet grilled with Vegetables	*25*
¼ grilled chicken with bacon and Potatoes straw (15 minutes)	*16*
Veal escalope	*17*
Pork loin on sauce	*14*
Steak tartare (chef specialty)	*28*

Hotel **** Mediterráneo CASTELLDEFELS



Enjoy the typical Spanish dish with

A totally personal Mediterranean fresh taste

El Petit Secret

STARTERS

Vegetable salad coming directly	
From our kitchen garden	*12*
Fresh tomatoes and tuna salad	
With small onions	*14*
Prawns´ cocktail	*14*
Cod carpaccio	*15*
Yellow melon with ham	*14*
Prawns on a garlic sauce	*16*
Mussels on a marinara sauce	*13*
Toasted bread with tomato and ham	*23*



VEGETABLE

Panache of vegetables and anchovies	*14*
Grilled vegetables	*15*
Green asparagus	*13*

MEDITERRANEAN CUISINE

(Paella and rice are for a minimum of two people)

Mediterranean paella	*21pp*
(Price is per person)	
Black rice from Dorada Coast	*21pp*
(Price is per person	
Fish and seafood paella	*23pp*
(Price is per person)	
Short noodles "Dels mariners"	*21pp*
(Price is per person)	
Mixed rice (price is per person)	*21pp*
Lobster's paella	*28 pp*
(price is per person)	

POSTRES

Catalan cream	*6*
Ice Cream	*6*
Caramels flan	*5*
Lemon Sorbet	*6*
Fruit salad	*6*

Hotel **** Mediterráneo CASTELLDEFELS

IVA incluido



Vengan a disfrutar de una cocina típicamente Española

Con un toco de frescura Mediterránea

El Petit Secret

PRIMEROS

Ensalada de la huerta	12
Ensalada de tomate de temporada	
Con ventresca de bonito y cebolla tierna	14
Cocktail de gambas	14
Carpaccio de bacalao	15
Melon con jamón	14
Gambas al ajillo	16
Mejillones a la marinera	13
Pan con tomate y jamón	23



VERDURAS

Esparragus verdes	13
Escalibada de anchoas	14
Parrillada de verdura y hortalizas	15

COCINA MEDITERRÁNEA

(Paellas y arroz mínimo 2 personas)	
Paella Mediterránea	21pp
(Precio por persona)	
Arroz negro Costa Dorada	21pp
(Precio por persona)	
Paella de pescado y marisco	23pp
(Precio por persona)	
Fideua “dels meriners”	21pp
(Precio por persona)	
Arroz del señorito	21pp
(Precio por persona)	
Arroz Caldoso con bogavante	28 pp
(Precio por persona)	

POSTRES

Crema catalana	6
Copa de helado	6
Flan de caramel	5
Sorbete de limón	6
Mosaico de fruta de temporada	6

hotel **** Mediterráneo CASTELLDEFELS

IVA incluido





Vengan a disfrutar de una cocina típicamente Española

Con un toco de frescura Mediterránea

El Petit Secret

SOPAS Y CREMAS

Sopa de pescado y marisco	*14*
Sopa de cebolla estilo parisina	*12*
Crema verduras del dia	*12*



HUEVOS Y PASTAS

Tortilla fresca con gambas	*13*
Spaghetti a lanapolitana	*11*
Spaghetti a la carbonara	*11*
Huevos fritos con patatas fritas	*10*

Lenguado Bella Marinera	*25*
Salmon grillé fresco (salsa tártara)	*18*
Suprema de merluza a la cantábrica	*18*
Bacalao con ajo tierno y almejas	*19*
Cazuela de rape a la marinera	*24*
Calamares a la andaluza (con 2 salsas)	*15*
Parillada de pescado	*24*
Langostinos de San Carlos al whisky	*25*



CARNES

Costillas de cordero	*24*
Entrecote de ternera "Café de Paris"	*22*
Solomillo de ternera a la plancha con	
Verdura sauté	*25*
¼ Pollo a la americana con Bacon	
Y patatas fritas (15 min prep)	*16*
Escalope de ternera vienesa	*17*
Lomo de cerdo a la Provenzal	*14*
Steck tartare (especialidad)	*28*

hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS



Venez gouter nos plats typiquement Espagnoles

Avec une touche personnel de Saveurs Mediterranéens

El Petit Secret

SOUP ET PLATS

Soupe de poisson *14*

12

s *12*



LES ŒUF ET LES PATES

Omelette aux crevettes *13Spaghetti*
+-

--

+-

bolognaise *11*

Spaghetti carbonara *11*

Œuf frite avec pommes frites *10*

POISSON

Sole grillée *25*

Saumon grillé frais (sauce tartare) *18*

Filet de merlu sauce Cantabrie *18*

Morue à l'ail frais et palourdes *19*

Casserole de fruits de mer et lotte *24*

Calamars de l'Andalousie (aux 2 sauces) *15*

Grillade de poisson *24*

Langoustines sauce whisky *25*



VIANDES

Carré d'agneau grillée *24*

Entrecôte de bœuf « Café de Paris » *22*

Surlonge-filet grillé et légumes sautés *25*

¼ de poulet style américain avec bacon
Et pommes frites *16*

Escalope de veau *17*

Longe de porc au provençal *14*

Steak tartare (spécialité du chef) *28*



Venez gouter nos plats typiquement Espagnoles

Avec une touche personnel de Saveurs Mediterranéens

El Petit Secret

LES PREMIERS

Salade de légumes directement	
De notre potager	*12*
Salade de tomates fraiches et de	
Thon avec petits onions	*14*
Cocktail de crevettes	*14*
Carpaccio de Morue	*15*
Jambon Serrano et melon	*14*
Crevettes à l'ail	*16*
Moules fraiches a la façon pécheur	*13*
Pain avec tomates et jambon	*23*



LEGUMES

Asperges vertes	*13*
Panache de légumes et anchois	*14*
Légumes au barbecue	*15*

CUISINE MÉDITERRANÉENNE

(Paellas et riz minimum pour 2 personnes)

Paella Méditerranéenne	*21pp*
(Prix par personne)	
Riz noir cote Dorada	*21pp*
(Prix par personne)	
Paella de poisson et fruits de Mer	*23pp*
(Prix par personne)	
Nouilles « Dels Mariners »	*21pp*
(Prix par personne)	
Ris del « Senorito »	*21pp*
(Prix par personne)	
Riz au buillon avec homard	*28 pp*
(prix par personne)	

DESSERTS

Crème catalane	*6*
Glace	*6*
Flan au caramel	*5*
Sorbet de citron	*6*
Salade de fruits	*6*

hotel **** Mediterráneo CASTELLDEFELS

IVA incluido