

*Del* GEL *al* FOC  
RESTAURANT



EUROSTARS  
LA PLETA  
\*\*\*\*\*

*Del* GEL *al* FOC  
RESTAURANT

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información relativa a alergias e intolerancias alimentarias. Solicítela a nuestro personal.  
Precios con IVA incluido.

*Aquest establiment té a la disposició dels seus clients informació relativa a al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Sol·liciti-la al nostre personal.  
Preus amb IVA inclòs.*

An aerial photograph of a large body of water, likely a lake or ocean, showing a dark vertical line that could be a channel or a break in the ice. The water is a deep blue color with some lighter patches. The text 'Del GEL' is centered in the middle of the image.

*Del* GEL

## PESCADOS - Peix

<b>Lomo de bacalao confitado con cremoso de patata asada y salsa verde de brotes</b> .....	25€
<i>Llom de bacallà confitat amb cremós de patata rostida i salsa verda de brots</i>	
<b>Suprema de merluza de palangre con ragoût de setas, coliflor y brotes de espinacas</b> .....	24€
<i>Suprema de lluç de palangre amb ragoût de bolets, coliflor i brots d'espínacs</i>	
<b>Rodaballo a la plancha con jugo de crustáceos al azafrán</b> .....	29€
<i>Turbot a la planxa amb suc de crustacis al safrà</i>	

## CARNES - Carns

<b>Entrecôte con patatas fritas y pimientos de Padrón</b> .....	23€
<i>Entrecôte amb patates fregides i pebrots de Padrón</i>	
<b>Filete de vaca madurada lacado, tubérculos asados y jugo de Beaujolais</b> .....	32€
<i>Filet de vaca madurada lacatge, tubercles rostits i suc de Beaujolais</i>	
<b>Confit de pato con manzana salteada y salsa de vino de Banyuls</b> .....	24€
<i>Confit d'ànec amb poma saltejada i salsa de vi de Banyuls</i>	

## LOS DULCES - Els dolços

<b>Frutos rojos con emulsión de yogur y sorbete de frambuesas</b> .....	8€
<i>Fruits vermells amb emulsió de iogurt i sorbet de gerds</i>	
<b>Brownie de chocolate con leche y gianduja de avellana</b> .....	8€
<i>Brownie de xocolata amb llet i gianduja d'avellana</i>	
<b>Pastel cremoso de queso con ganache de chocolate blanco, cítricos y frutos rojo</b> .....	8€
<i>Pastís cremós de formatge amb ganache de xocolata blanc, cítrics i fruits vermells</i>	
<b>Tarta de la abuela con salsa tibia de chocolate</b> .....	8€
<i>Pastís de l'àvia amb salsa tèbia de xocolata</i>	
<b>Helados y sorbetes</b> .....	8€
<i>Gelats i sorbets</i>	
<b>Yogures artesanos del Valle de Arán</b> .....	6€
<i>Iogurts artesans de la Vall d'Aran</i>	

## POISSONS - FISH

<b>Filet de morue confit avec sauce crémeuse aux pommes de terre et sauce de pousses verts</b> .....	25€
<i>Cod fillet confit with creamy jacket potato and green sprout sauce</i>	
<b>Suprême de colin de ligne avec ragoût de champignons, chou-fleur et pousses d'épinards</b> .....	24€
<i>Hake supreme with mushroom ragoût, cauliflower and spinach sprouts</i>	
<b>Turbot grillé et jus de crustacés au safran</b> .....	29€
<i>Grilled turbot with saffron crustacean juice</i>	

## VIANDES - MEAT

<b>Entrecôte avec frites et poivrons du Padrón</b> .....	23€
<i>Entrecôte with chips and Padrón peppers</i>	
<b>Aloyau de bœuf maduré laqué, légumes-racines rôtis et jus de Beaujolais</b> .....	32€
<i>Lacquered sirloin of matured beef, roasted root vegetables and Beaujolais jus</i>	
<b>Confit de canard avec pomme sautée et sauce au vin de Banyuls</b> .....	24€
<i>Duck confit with sautéed apple and Banyuls wine sauce</i>	

## DESSERTS

<b>Fruits rouges avec émulsion de yaourt et sorbet framboise</b> .....	8€
<i>Red fruits with yoghurt emulsion and raspberry sorbet</i>	
<b>Brownie de chocolat au lait avec gianduja aux noisettes</b> .....	8€
<i>Milk chocolate brownie with hazelnut gianduja</i>	
<b>Gâteau crémeux de fromage avec ganache au chocolat blanc, agrumes et fruits rouges</b> .....	8€
<i>Creamy cheesecake with white chocolate ganache, citrus and red fruits</i>	
<b>Tarte de la grand-mère avec sauce au chocolat tiède</b> .....	8€
<i>Grandma's with warm chocolate sauce</i>	
<b>Glaces et sorbets</b> .....	8€
<i>Ice creams and sorbets</i>	
<b>Yaourts artisanal de la Vallée</b> .....	6€
<i>Artisan yoghurts from Val d'Aran</i>	

## SAHIMI (4 unidades/unitats)

<b>Atún</b> .....	9€
<i>Tonyina</i>	
<b>Pez mantequilla</b> .....	9€
<i>Peix mantega</i>	
<b>Salmón</b> .....	8€
<i>Salmó</i>	

## NIGIRIS (2 unidades/unitats )

<b>Atún</b> .....	5€
<i>Tonyina</i>	
<b>Pez mantequilla</b> .....	6€
<i>Peix mantega</i>	
<b>Salmón</b> .....	5€
<i>Salmó</i>	
<b>Langostino</b> .....	5€
<i>Llagostí</i>	
<b>Anguila</b> .....	7€
<i>Anguila</i>	
<b>Vieira</b> .....	7.5€
<i>Vieira</i>	

## VARIADO - Variat (8 unidades/unitats) .....

20€

## SUSHI TO SASHIMI

<b>Hosomaki, Uramaki, Nigiri y Sashimi (10 unidades/unitats)</b> .....	22€
<b>Hosomaki, Uramaki, Nigiri y Sashimi (20 unidades/unitats)</b> .....	39€
<b>Hosomaki, Uramaki, Nigiri y Sashimi (30 unidades/unitats)</b> .....	58€

## *Menú* DEGUSTACIÓN

42€ persona (mínimo 2)

Edamame  
Sopa de miso con alga wakame y tofu  
Gyozas de setas con ragout de pato  
Variado de sushi to sashimi (20 ud)  
Pastel cremoso de queso con ganache de chocolate blanco, yuzu y sorbete de sake

*Edamame*  
*Sopa de miso amb alga wakame i tofu*  
*Gyozas de bolets amb ragout d'ànec*  
*Variats de sushi to sashimi (20 ud)*  
*Pastís cremós de formatge amb ganache de chocolate blanc, iuzu i sornet de sake*

## SASHIMI (4 unités/units)

<b>Thon</b> .....	9€
<i>Tuna fish</i>	
<b>Sériole</b> .....	9€
<i>Butter fish</i>	
<b>Saumon</b> .....	8€
<i>Salmon</i>	

## NIGIRIS (2 unités/units)

<b>Thon</b> .....	5€
<i>Tuna fish</i>	
<b>Anguille</b> .....	7€
<i>Eel</i>	
<b>Sériole</b> .....	6€
<i>Butter fish</i>	
<b>Coquille SJ</b> .....	7.5€
<i>Scallop</i>	
<b>Saumon</b> .....	5€
<i>Salmon</i>	
<b>Crevette</b> .....	5€
<i>Prawn</i>	

<b>ASSORTIMENT - Mix</b> (8 unités/units) .....	20€
---	-----

## SUSHI TO SASHIMI

<b>Hosomaki, Uramaki, Nigiri &amp; Sashimi (10 unités/units)</b> .....	22€
<b>Hosomaki, Uramaki, Nigiri &amp; Sashimi (20 unités/units)</b> .....	39€
<b>Hosomaki, Uramaki, Nigiri &amp; Sashimi (30 unités/units)</b> .....	58€

## *Menu* DÉGUSTATION

42€ personne (minimum 2)

Edamame  
Soupe miso avec algues wakame et tofu  
Gyozas avec champignons et ragoût de canard  
Assortiment de sushi à sashimi (20 u)  
Gâteau crémeux de fromage chocolat blanc,  
sorbet yuzu et saké

*Edamame*  
*Miso soup with wakame seaweed and tofu*  
*Mushroom gyozas with duck ragoût*  
*Assorted sushi to sashimi (20 u)*  
*Creamy cheesecake with white chocolate ganache, yuzu*  
*and sake sorbet*



*at* FOC



## PARA PICAR - Per picar

<b>Jamón ibérico de bellota con pan de cristal con tomate</b> .....	30€
<i>Pernil ibèric de gla i pa de vidre amb tomàquet</i>	
<b>Croquetas artesanas (8 unidades) de boletus o jamón ibérico</b> .....	16€
<i>Croquetes artesanes (8 unitats) de cèps o pernil ibèric</i>	
<b>Foie gras micuit de pato con brioche tostado y confitura de riubarbo</b> .....	24€
<i>Foie gras micuit d'ànec amb brioix torrat i confitura de riubaure</i>	
<b>Ensalada de quinoa, mango, alga wakame y vinagreta Thai de sésamo</b> .....	16€
<i>Amanida de quinoa, mango, alga wakame i vinagreta Thai de sèsam</i>	

## ENTRANTES - Entrants

<b>Olla Aranesa</b> .....	16€
<i>Olla Aranesa</i>	
<b>Crema de boletus con cebollas asadas, panceta y huevo a baja temperatura</b> .....	16€
<i>Crema de cèps amb cebes rostides, cansalada i ou a baixa temperatura</i>	
<b>Berenjenas japonesas con all i oli de avellanas y caramelo de soja especiada</b> .....	15€
<i>Albergínies japoneses amb all i oli d'avellanes i caramel de soja especiat</i>	
<b>Ensalada tibiana de setas escabechadas y virutas de cecina</b> .....	18€
<i>Amanida tèbia de bolets escabetxats i encenalls de cecina</i>	
<b>Verduras de temporada salteadas con queso y aceite de trufa negra</b> .....	18€
<i>Verdures de temporada saltejades amb formatge i oli de tòfono</i>	
<b>Burrata con tomate, pesto de nueces y tapenade de trufa</b> .....	19€
<i>Burrata amb tomàquet, pesto de nous i tapenade de tòfona</i>	
<b>Huevos camperos con boletus patata confitada y virutas de cecina</b> .....	18€
<i>Ous de pagès amb ceps, patata confitada i encenalls de cecina</i>	
<b>Risotto de calabaza y rebozuelos</b> .....	19€
<i>Risotto de carabassa i rossinyols</i>	
<b>Caviar Nacari con sus blinis y crema agria</b> .....	85€
<i>Caviar Nacari amb els seus blinis i crema agra</i>	

## POUR COMMENCER - To start with

<b>Jambon ibérique avec pain à la tomate</b> .....	30€
<i>Acorn-fed Iberian ham with glass bread with tomato</i>	
<b>Beignets artisanaux de cèpes ou Jambon ibérique (8 unités)</b> .....	16€
<i>Artisan croquettes of boletus or Iberian ham (8 units)</i>	
<b>Micuit de canard avec brioche grillé et confiture de rubarbe</b> .....	24€
<i>Duck foie micuit with toasted brioche and rhubarb jam</i>	
<b>Salade de quinoa, mangue, wakame et vinaigrette thai au sésame</b> .....	16€
<i>Quinoa salad, mango, wakame and Thai sesame</i>	

## ENTRÉES

<b>Pot traditionnel aranais</b> .....	16€
<i>Traditional Aranese pot</i>	
<b>Crème de cèpes avec oignons rôtis, pancetta et œuf basse température</b> .....	16€
<i>Boletus cream with roasted onions, bacon and low-temperature egg</i>	
<b>Aubergines japonaises au all i oli de noisettes et caramel de soja épicé</b> .....	15€
<i>Japanese aubergines with hazelnut all i oli and spiced soy caramel</i>	
<b>Salade chaude de champignons marinés et copeaux de cécina</b> .....	18€
<i>Warm salad of pickled mushrooms and cecina shavings</i>	
<b>Légumes de saison sautés avec fromage et huile de truffe</b> .....	18€
<i>Seasonal vegetables sautéed with cheese and truffle oil</i>	
<b>Burrata à la tomate, pesto de noix et tapenade de truffes</b> .....	19€
<i>Burrata with tomato, walnut pesto and truffle tapenade</i>	
<b>Œufs fermiers aux cèpes, pommes de terre confites et copeaux de jambon de veau</b> .....	18€
<i>Free-range eggs with boletus, potato confit and veal ham shavings</i>	
<b>Risotto au potiron et aux girolles</b> .....	19€
<i>Pumpkin risotto with chanterelles</i>	
<b>Nacari de caviar avec ses blinis et sa crème aigre</b> .....	85€
<i>Caviar Nacari with its blinis and sour cream</i>	

*Del* GEL *at* FOC  
RESTAURANT



EUROSTARS  
HOTELS