



LE BISTRO CASALS

Ubicado en las hermosas salas históricas del hotel, en un luminoso "jardín de invierno" o en la terraza bajo los plátanos centenarios, el Bistro le da la bienvenida.

El Chef Paul Chau y su brigada le ofrecen una sabrosa cocina abundante con acentos del país catalán. Kevin y su equipo le acompañarán en el comedor para un momento deliciosamente cálido.

www.grandhotelpyrenees.com



Les Toques Blanches Roussillon Occitanie

Le Chef Paul Chau fait partie des Toques Blanches Roussillon Occitanie depuis 2010.



PARC NATUREL RÉGIONAL
DES PYRÉNÉES CATALANES

Parc del Pirineu català

Engagés dans la promotion des produits de notre territoire, dans le respect de l'environnement, le Bistro Casals partage les Valeurs du Parc Naturel Régional des Pyrénées Catalanes.

CUISINE D'APPÉTIT

APPÉTIT 33€

Menú de 2 servicios
entrante+plato o plato+postre

GOURMAND 39€

Menú de 3 servicios
entrante+plato+postre

El menú "Cuisine d'Appétit" se ofrece todos los días para el almuerzo y la cena

ENTRANTES 14€

Huevo

Risotto de pasta "cacio e pepe", yema de huevo confitada y jamón Serrano

Foie gras

Foie gras semi-cocido de la casa, pimiento de Espelette y chutney de kiwi (suplemento 3€)

Polenta

Cromesquis de polenta aromatizada con trufa, corazón fundente de gorgonzola

Espárragos

Espárragos blancos en ensalada, salsa César, piñones tostados y chips de chorizo

PLATOS 24€

Atún

Tataki de atún a los cítricos, puré de boniato con haba tonka

Ternera

Solomillo de ternera de Galicia, salsa gourmet (suplemento 5€)

Pato

Magret lacado con siropes de abeto y arce, zanahorias asadas enteras al comino

Cerdo

Pluma ibérica a la parrilla, alioli verde

*Orígenes de la carne y las aves de corral
Pato, Ternera y Cerdo (España)*

POSTRES 12€

Queso

una selección de nuestros productores locales

Profiterole

bella profiterole del Bistro para compartir
(suplemento de 6€ si para una persona)

2784m®

El Canigó estilo Selva Negra

Plátano

Tarta tatin de plátano, nueces pecanas, helado de ron

Mango

Mango sticky rice de Paul, arroz glutinoso con salsa de coco y sorbete casero de mango

CAZUELA & POKE BOL

CAZUELA 25€

fórmula en 1 servicio

Viet'Cazuela
Pescado al curry con
citronela,
arroz aromático,
estofado exótico

POKE BOL 20€

fórmula en 1 servicio

Bol + ensalada de frutas
Salmón o Jamón Serrano
o

Vegetariano

"Cazuela & Poke Bol" se ofrecen para el almuerzo de lunes a viernes
excepto días festivos

INFOS

**El restaurante abre
todos los días.**

Almuerzo: 12.15-13.45

Cena: 19.15-20.45

Acontecimientos

Organizamos sus eventos: bodas,
comuniones, reuniones familiares,
grupos, etc. Pregúntenos

Menú para niños

Para los niños menores de 10 años, el
Chef propone un menú de 2 platos.
Precio 16€

Cena con espectáculo

Una vez al mes, se organiza una
velada temática: magia, música,
humor.
Pida el programa



NUESTROS PARTENARIOS



La Fromagerie du Mas Guiter

Quesos bio
66360 Sahorre

AMIGOS CATALANES

Cimelait

Cooperativa láctea
RD66 – 66800 Err
cimelait.com

Confiturerie Val de Sournia

Mermeladas bio
confiture-valdesournia.com
66730 Sournia

Gilles Braun

Fromager fermier des Terroirs Catalans
Quesos de cabra bio
66130 Casefabre