

---

# INSTANTS

*cafe & restaurant*

---



# Entrantes

## Selección gourmet

S. Media  
Pensió

Jamón Ibérico 100% de bellota	31,00	N/A
Ostra Gillardeau N°3 al natural (1 ud.) 🌿	8,00	
Caviar de Nacarii con blinis y mantequilla 🌿🌿🌿	70,00	N/A
Tiradito de salmón de Noruega con crema de ají, aguacate, choclo y cilantro 🌿🌿🌿🌿🌿	20,00	

## Ensaladas y verduras

Burrata artesana de Caseificio Artigiana acompañada de 🌿 tomates variados, tapenade de aceituna negra y albahaca	22,00	
Ensalada estilo poke con quinoa, aguacate, edamame, kale y 🌿 vinagreta de soja y kimchi	15,00	
Carpaccio de calabacín con pesto de albahaca, mató y 🌿🌿 piñones tostados al limón	11,00	
Carpaccio de wagyu con anacardos, trufa de verano y huevo a baja temperatura 🌿🌿	27,00	

## Para compartir

Guacamole en molcajete (mortero tradicional) con aguacate 🌿 y sus toppings. Sé tú el chef	16,00	
Brioche de bogavante con guacamole y un suave 🌿🌿🌿 toque picante	29,00	N/A
Patatas bravas Hotel Plaza 🌿🌿	9,00	
Croquetas de langostinos al ajillo 🌿🌿🌿🌿🌿🌿	13,00	
Espárragos blancos en dos cocciones con ajo blanco tradicional y setas silvestres 🌿	20,00	
Pan bao de cangrejo con cebolla encurtida, cilantro y salsa hoisin picante 🌿🌿🌿	16,00	
Tartar de wagyu cortado a cuchillo acompañado de pan carasau y patatas fritas 🌿🌿	31,00	

## Cremas

Vichyssoise fría con crudités y pan tostado al ajo 🌿	15,00	
Salmorejo tradicional con atún Balfegó escabechado 🌿🌿🌿	18,00	

## Servicio de pan

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra 🌿	5,00	
Pan sin gluten	3,50	
Suplemento de pan	1,50	



# Platos principales y Postres

## Pasta y huevos

S. Media  
Pensió

Wok de fideos yakisoba y verduras con salsa thai, acompañado de huevo a baja temperatura y gamba cristal 🌿🥚🍷🍷	15,00	
Tortilla de huevos camperos con patatas y trufa de verano 🍷	13,00	
Spaghetti alla chitarra con pesto genovés tradicional 🌿🍷	17,00	
Arroz de calamar, algas y alioli 🍷🍷🍷	21,00	

## Pescados

Salmón envuelto en alga nori con verduras de temporada 🍷🍷🍷	23,00	
Tataki de atún Balfegó con salsa ponzu, aguacate asado 🍷🍷	30,00	N/A
Pulpo a la llama con rústico de patatas y emulsión 🍷	24,00	
Suprema de lubina salvaje con verduras al estilo mediterráneo 🍷	31,00	N/A

## Carnes

Solomillo acompañado de patatas y salsa bearnesa 🍷	31,00	N/A
Degustación de ibéricos de bellota con patatas fondant y espárragos	28,00	N/A
Burger Plaza con pan brioche, bacon, queso cheddar, lechuga y salsa especial 🌿🍷	18,00	
Wagyu A5 a partir de 100 g acompañado de patatas y pimientos de Padrón	42,00	N/A

## Postres

Carro de nuestra selección de quesos del Pirineo y franceses 🌿🍷	18,00	
Refrescante de frutas amarillas a la vainilla con sorbete de maracuyá	10,00	
Sopa fría de frutos rojos con frutas liofilizadas y sorbete de limón	8,00	
Tarta de manzana con salsa toffee y helado de vainilla 🌿🍷	11,00	
Ensalada de frutas de temporada	8,00	
Helados variados 🍷🍷	8,00	



Pescado



Mostaza



Apio



Lácteos



Frutos de cáscara



Moluscos



Soja



Huevo



Cacahuete



Altramuces



Sésamo



Crustáceos



Gluten



Sulfitos



# Entrées

## Sélection gourmet

S. Demi  
Pension

Jambon ibérique de bellota	31,00	N/A
Huître Gillardeau N°3 nature (1 pièce) 🍷	8,00	
Caviar Nacarii avec blinis et beurre 🌿🍷🍷	70,00	N/A
Tiradito de saumon de Norvège avec crème d'ají, avocat, maïs et coriandre 🌿🍷🍷🍷🍷	20,00	

## Salades et légumes

Burrata artisanale de Caseificio Artigiana accompagnée 🍷 de tomates variées, tapenade d'olives noires et basilic	22,00	
Salade façon poke avec quinoa, avocat, edamame, kale 🌿 et vinaigrette soja-kimchi	15,00	
Carpaccio de courgette au pesto de basilic, mató et pignons 🍷🍷 grillés au citron	11,00	
Carpaccio de wagyu aux noix de cajou, truffe d'été et œuf basse température 🍷🍷	27,00	

## À partager

Guacamole au molcajete avec ses garnitures. 🍷 Devenez le chef.	16,00	
Brioche au homard avec guacamole et légère 🌿🍷🍷 touche épicée	29,00	N/A
Pommes de terre bravas Hotel Plaza 🌿🍷	9,00	
Croquettes de crevettes à l'ail 🌿🍷🍷🍷🍷	13,00	
Asperges blanches en deux cuissons avec ajo blanco traditionnel et champignons sauvages 🍷	20,00	
Bao au crabe avec oignon mariné, coriandre et sauce hoisin épicée 🌿🍷	16,00	
Tartare de wagyu coupé au couteau accompagné de pain carasau et pommes frites 🌿🍷	31,00	

## Crèmes

Vichyssoise froide avec crudités et pain grillé à l'ail 🍷	15,00	
Salmorejo traditionnel avec thon Balfegó mariné 🌿🍷🍷	18,00	

## Pain











Pain de cristal à la tomate et à l'huile d'olive vierge extra 🌿	5,00	
Pain sans gluten	3,50	
Supplément pain	1,50	









# Plats principaux et Desserts

## Pâtes et œufs




S. Demi Pension

Wok de nouilles yakisoba et légumes à la sauce thaï,    	15,00	
accompagné d'un œuf basse température et de crevettes cristal		
Omelette aux œufs fermiers, pommes de terre et truffe d'été 	13,00	
Spaghetti alla chitarra au pesto génois traditionnel  	17,00	
Riz au calamar, algues et aioli   	21,00	







## Poissons

Saumon enveloppé d'algue nori avec légumes de saison   	23,00	
et mayonnaise au soja		
Tataki de thon Balfegó, sauce ponzu, avocat grillé et  tomate aux notes d'agrumes	30,00	N/A
Poulpe grillé avec pommes de terre rustiques et  émulsion d'ail et persil	24,00	
Suprême de bar sauvage aux légumes méditerranéens 	31,00	N/A

## Viandes

Filet de bœuf accompagné de pommes de terre et sauce  béarnaise	31,00	N/A
Dégustation d'ibériques de bellota avec pommes fondantes et asperges	28,00	N/A
Burger Plaza avec pain brioché, bacon, cheddar, laitue et sauce spéciale  	18,00	
Wagyu A5 à partir de 100 g accompagné de pommes de terre et poivrons de Padrón	42,00	N/A

## Desserts

Chariot de notre sélection de fromages des Pyrénées  	18,00	
et français		
Fraîcheur de fruits jaunes à la vanille avec sorbet au fruit de la passion	10,00	
Soupe froide de fruits rouges avec fruits lyophilisés  	8,00	
et sorbet citron		
Tarte aux pommes avec sauce caramel toffee et glace à la vanille	11,00	
Salade de fruits de saison	8,00	
Glaces variées  	8,00	



Poisson



Moutarde



Céleri



Lait



Fruits à coque



Mollusques



Soja



Œuf



Arachide



Lupin



Sésame



Crustacés



Gluten



Sulfites



# Starters

## Gourmet Selection

Half Board S

Iberian acorn-fed ham	31,00	N/A
Natural Gillardeau N°3 oyster (1 piece)🍷	8,00	
Nacarii caviar served with blinis and butter 🌿🍷🍷	70,00	N/A
Norwegian salmon tiradito with ají cream, avocado, corn and coriander 🌿🍷🍷🍷🍷	20,00	

## Salads and Vegetables

Artisan burrata from Caseificio Artigiana served with 🍷 assorted tomatoes, black olive tapenade and basil	22,00	
Poke-style salad with quinoa, avocado, edamame, kale 🌿 and soy-kimchi dressing	15,00	
Zucchini carpaccio with basil pesto, fresh mató cheese 🍷🍷 and toasted pine nuts with lemon	11,00	
Wagyu carpaccio with cashews, summer truffle and low-temperature egg 🍷🍷	27,00	

## To Share

Molcajete guacamole with assorted toppings. 🌿 Be your own chef.	16,00	
Lobster brioche with guacamole and a mild spicy touch 🌿🍷🍷	29,00	N/A
Hotel Plaza patatas bravas 🌿🍷	9,00	
Garlic prawn croquettes 🌿🍷🍷🍷🍷	13,00	
White asparagus prepared in two ways with traditional ajo blanco and wild mushrooms 🍷	20,00	
Crab bao bun with pickled onion, coriander and spicy hoisin sauce 🌿🍷🍷	16,00	
Hand-cut wagyu tartare served with carasau bread and French fries 🌿🍷	31,00	

## Creams

Chilled vichyssoise with crudités and garlic toast 🍷	15,00	
Traditional salmorejo with marinated Balfegó tuna 🌿🍷🍷	18,00	

## Bread service

Artisan bread with <i>tomàquet de penjar</i> (hanging tomato) 🌿	5,00	
Gluten free bread	3,50	
Bread supplement	1,50	



# Main courses & Desserts

## Pasta and Eggs

Half Board S

Yakisoba noodle wok with vegetables and Thai sauce, served with a low-temperature egg and crystal shrimp 🌿🥚🍤🍜	15,00	
Free-range egg omelette with potatoes and summer truffle 🍳	13,00	
Spaghetti alla chitarra with traditional Genoese pesto 🌿🍷	17,00	
Squid rice with seaweed and aioli 🍷🍷🍷	21,00	

## Fish

Salmon wrapped in nori seaweed with seasonal vegetables and soy mayonnaise 🍷🍷🍷	23,00	
Balfegó tuna tataki with ponzu sauce, roasted avocado and tomato with citrus notes 🍷🍷	30,00	N/A
Flame-grilled octopus with rustic potatoes and garlic-parsley emulsion 🍷	24,00	
Wild sea bass supreme with Mediterranean vegetables 🍷	31,00	N/A

## Meat

Beef tenderloin served with potatoes and Béarnaise sauce 🍷	31,00	N/A
Acorn-fed Iberian tasting selection with fondant potatoes and asparagus	28,00	N/A
Plaza Burger with brioche bun, bacon, cheddar cheese, lettuce and special sauce 🌿🍷	18,00	
A5 Wagyu from 100 g served with potatoes and Padrón peppers	42,00	N/A

## Desserts

Trolley of our selection of Pyrenean and French cheeses 🌿🍷	18,00	
Refreshing yellow fruits with vanilla and passion fruit sorbet	10,00	
Chilled red fruit soup with freeze-dried fruits and lemon sorbet	8,00	
Apple tart with toffee sauce and vanilla ice cream 🌿🍷	11,00	
Seasonal fruit salad	8,00	
Assorted ice creams 🍷🍷	8,00	



Fish



Mustard



Celery



Milk



Tree nuts



Molluscs



Soy



Eggs



Peanuts



Lupin



Sesame



Crustaceans



Gluten



Sulphites



# Entrants

## Selecció gourmet

S. Mitja  
Pensió

Pernil ibèric de gla.	31,00	N/A
Ostres Gillardeau N°3 al natural (1 unitat) 🍷	8,00	
Caviar de Nacarii amb blinis i mantega 🌿🍷🍷	70,00	N/A
Tiradito de salmó de Noruega amb crema d'ají, alvocat, blat de moro i coriandre 🌿🍷🍷🍷🍷	20,00	

## Salads and Vegetables

Burrata artesana de Caseificio Artigiana amb tomàquets 🍷 variats, tapenade d'oliva negra i alfàbrega	22,00	
Amanida estil poke amb quinoa, alvocat, edamame, kale 🍷 i vinagreta de soja i kimchi	15,00	
Carpaccio de carbassó amb pesto d'alfàbrega, mató 🍷🍷 i pinyons torrats amb llimona	11,00	
Carpaccio de wagyu amb anacards, tòfona d'estiu i 🍷🍷 ou a baixa temperatura	27,00	

## Per compartir

Guacamole al molcajete (morter tradicional) 🍷 amb els seus toppings. Sigues tu el xef.	16,00	
Brioix de llamàntol amb guacamole i un suau toc picant 🌿🍷🍷	29,00	N/A
Patates braves Hotel Plaza 🌿🍷	9,00	
Croquetes de llagostins a l'allada 🌿🍷🍷🍷🍷	13,00	
Espàrrecs blancs en dues coccions amb all blanc 🍷 tradicional i bolets silvestres	20,00	
Pa bao de cranc amb ceba envinagrada, coriandre i 🌿🍷🍷 salsa hoisin picant	16,00	
Tàrtar de wagyu tallat a ganivet amb pa carasau i patates 🌿🍷 fregides	31,00	

## Cremes

Vichyssoise freda amb crudités i pa torrat amb all 🍷	15,00	
Salmorejo tradicional amb tonyina Balfegó escabetxada 🌿🍷🍷	18,00	

## Servei de pa











Pa artesanal amb tomàquet de penjar 🌿	5,00	
Pa sense gluten	3,50	
Suplement de pa	1,50	










# Plats principals i Postres

## Pasta i ous




S. Mitja  
Pensió

Wok de fideus yakisoba i verdures amb salsa thai,    	15,00	
acompanyat d'ou a baixa temperatura i gamba cristal		
Truita d'ous de pagès amb patates i tòfona d'estiu 	13,00	
Spaghetti alla chitarra amb pesto genovès tradicional  	17,00	
Arròs de calamar, algues i allioli   	21,00	







## Peixos

Salmó embolicat amb alga nori, verdures de temporada   	23,00	
i maionesa de soja		
Tataki de tonyina Balfegó amb salsa ponzu, alvocat rostit  	30,00	N/A
i tomàquet amb tocs cítrics		
Pop a la flama amb rústic de patates i emulsió d'all i julivert 	24,00	
Suprema de llobarro salvatge amb verdures a  l'estil mediterrani	31,00	N/A

## Carns

Filet de vedella amb patates i salsa bearnesa 	31,00	N/A
Degustació d'ibèrics de gla amb patates fondant i espàrrecs	28,00	N/A
Burger Plaza amb pa brioi, bacó, formatge cheddar, enciam i salsa especial  	18,00	
Wagyu A5 a partir de 100 g amb patates i pebrots del Padró	42,00	N/A

## Postres

Carro de la nostra selecció de formatges del   Pirineu i francesos	18,00	
Refrescant de fruites grogues a la vainilla amb sorbet de fruita de la passió	10,00	
Sopa freda de fruits vermells amb fruites liofilitzades i sorbet de llimona	8,00	
Pastís de poma amb salsa toffee i gelat de vainilla  	11,00	
Amanida de fruites de temporada	8,00	
Gelats variats  	8,00	



Peix



Mostassa



Api



Llet



Fruita seca



Mol-luses



Soja



Ous



Cacaüets



Tramussos



Sèsam



Crustacis



Gluten



Sulfits