

---

# CARTA RESTAURANT



---

**Hotel Riberies**  
by RdA Hotels

---

## ENTRANTS

Tàrtar de tonyina amb papada ibèrica i toc cítric

*Tartar de atún con papada ibérica y toque cítrico*

Carpaccio clàssic de vedella del Riberies amb encenalls de parmesà i oli fumat

*Carpaccio clásico de ternera del Riberies con lascas de parmesano y aceite ahumado*

Carpaccio de truita del Pirineu amb cítrics frescos i herbes aromàtiques

*Carpaccio de trucha del Pirineo con cítricos frescos y hierbas aromáticas*

Carpaccio de gambes amb mango fresc, perles de wasabi i maionesa de marisc

*Carpaccio de gambas con mango fresco, perlas de wasabi y mayonesa de marisco*

Cor de carxofa confitat amb romesco fumat i perles d'oli d'oliva

*Corazón de alcachofa confitado con romesco ahumado y perlas de aceite de oliva*

Gaspaxo verd de l'hort amb oli d'herbes fresques

*Gazpacho verde de la huerta con aceite de hierbas frescas*

Trinxat tradicional del Pirineu amb bombons de botifarra blanca i negra

*Trinxat tradicional del Pirineo con bombones de butifarra blanca y negra*

## AMANIDES

Amanida de tomàquet amb mozzarella fresca i gelat de tomàquet

*Ensalada de tomate con mozzarella fresca y helado de tomate*

Amanida tèbia de formatge de cabra caramel·litzat amb fruits secs

*Ensalada templada de queso de cabra caramelizado con frutos secos*

Amanida fresca de salmó fumat, alvocat i tomàquets cherry

*Ensalada fresca de salmón ahumado, aguacate y tomates cherry*

Amanida d'anacards trufats amb mango fresc i curri suau

*Ensalada de anacardos trufadas con mango fresco y curry suave*

## PASTES

Canelons de calçot amb beixamel de romesco fumat  
*Canelones de calçot con bechamel de romesco ahumado*

Rigatoni al pesto vermell amb burrata cremosa  
*Rigatoni al pesto rojo con burrata cremosa*

## CARNS

Confitat d'ànec rostit amb salsa suau de pera  
*Confit de pato asado con salsa suave de pera*

Entrecot de vedella a la brasa amb parmentier cremós  
*Entrecot de ternera a la brasa con parmentier cremoso*

Tomahawk premium amb patates trufades (mínim 2 pax)  
*Tomahawk premium con patatas trufadas (mínimo 2 personas)*

Galta de porc a baixa temperatura amb reducció de Xerès  
*Carrillera de cerdo a baja temperatura con reducción de Jerez*

Costelles a baixa temperatura estil Riberies  
*Costillas a baja temperatura estilo Riberies*

## ARROSSOS

Arròs Ibèric melós de la casa amb fons tradicional  
*Arroz ibérico meloso de la casa con fondo tradicional*

Risotto cremós de llagostins amb aroma de llimona siciliana  
*Risotto cremoso de langostinos con aroma de limón siciliano*

Arròs vegetal de temporada amb verdures de proximitat  
*Arroz vegetal de temporada con verduras de proximidad*

Arròs de morro i orella amb carxofes confitades  
*Arroz de morro y oreja con alcachofas confitadas*

# PEIXOS

Orada al forn en llit de parmentier i núvol d'escuma de remolatxa  
*Dorada al horno sobre cama de parmentier y nube de espuma de remolacha*

Moll cruixent amb patata cuita, rúcula fresca i allioli de pebrot escalivat  
*Salmonete crujiente con patata cocida, rúcula fresca y alioli de pimiento asado*

Bacallà confitat amb allioli negre i oli aromàtic  
*Bacalao confitado con alioli negro y aceite aromático*

Calamarsets saltejats en mar de botifarra negra i ceba caramel·litzada  
*Chipirones salteados sobre crema de butifarra negra y cebolla caramelizada*

---

# POSTRES

Pastís cremós de formatge de gorgonzola  
*Pastel cremoso de queso gorgonzola*

Mel i Mató del Pallars amb nous caramel·litxades i ratafia  
*Miel y mató del Pallars con nueces caramelizadas y ratafia*

Strudel de préssec amb gelat de vainilla  
*Strudel de melocotón con helado de vainilla*

Brownie de xocolata negra i festucs amb gelat de vainilla  
*Brownie de chocolate negro y pistachos con helado de vainilla*

Mousse lleugera de llimona amb aire cítric  
*Mousse ligera de limón con aire cítrico*

Filiberto, clàssic del Pallars  
*Filiberto, clásico del Pallars*

---

Els hostes amb règim de **mitja pensió** gaudeixen d'un menú diari amb una selecció de tres primers entrants, tres plats principals i tres postres a escollir.

*Los huéspedes con régimen de **media pensión** disfrutan de un menú diario con una selección de tres entrantes, tres platos principales y tres postres a elegir.*



**Hotel Riberies**  
by RdA Hotels

---

---

# CARTA RESTAURANT

*EN . FR*



---

Hotel Riberies

---

by RdA Hotels

---

## STARTERS

Tuna Tartare with Iberian Pork Jowl and a Citrus Touch  
*Tartare de thon avec bajoue ibérique et touche d'agrumes*

Classic Riberies Beef Carpaccio with Parmesan Shavings and Smoked Oil  
*Carpaccio classique de bœuf de Riberies, copeaux de parmesan et huile fumée*

Pyrenean Trout Carpaccio with Fresh Citrus Fruits and Aromatic Herbs  
*Carpaccio de truite des Pyrénées aux agrumes frais et herbes aromatiques*

Prawn Carpaccio with Fresh Mango, Wasabi Pearls and Seafood Mayonnaise  
*Carpaccio de crevettes à la mangue fraîche, perles de wasabi et mayonnaise de fruits de mer*

Confit Artichoke Heart with Smoked Romesco and Olive Oil Pearls  
*Cœur d'artichaut confit au romesco fumé et perles d'huile d'olive*

Green Gazpacho with Fresh Herb Oil  
*Gaspacho vert du potager à l'huile d'herbes fraîches*

Traditional Pyrenean Trinxat with White and Black Butifarra Bonbons  
*Trinxat traditionnel des Pyrénées avec bonbons de boudin blanc et noir*

## SALADS

Tomato Salad with Fresh Mozzarella and Tomato Ice Cream  
*Salade de tomates à la mozzarella fraîche et glace à la tomate*

Warm Salad with Caramelized Goat Cheese and Mixed Nuts  
*Salade tiède au fromage de chèvre caramélisé et fruits secs*

Fresh Smoked Salmon Salad with Avocado and Cherry Tomatoes  
*Salade fraîche au saumon fumé, avocat et tomates cerises*

Truffled Cashew Salad with Fresh Mango and Mild Curry  
*Salade de noix de cajou truffées, mangue fraîche et curry doux*

## PASTA

Calçot Cannelloni with Smoked Romesco Béchamel  
*Cannellonis aux calçots, béchamel au romesco fumé*

Rigatoni with Red Pesto and Creamy Burrata  
*Rigatoni au pesto rouge et burrata crémeuse*

## MEAT DISHES

Roasted Duck Confit with a Delicate Pear Sauce  
*Confit de canard rôti, sauce douce à la poire*

Grilled Beef Entrecôte with Creamy Parmentier Potatoes  
*Entrecôte de bœuf grillée avec parmentier crémeux*

Tomahawk Steak with Truffle Potatoes (Minimum 2 People)  
*Tomahawk premium avec pommes de terre truffées (minimum 2 personnes)*

Slow-Cooked Pork Cheek with a Jerez Reduction  
*Joue de porc cuite à basse température, réduction de Xérès*

Riberias-Style Slow-Cooked Pork Ribs  
*Côtes de porc cuites à basse température, façon Riberias*

## RICE DISHES

Iberian Meloso Rice with Traditional Stock  
*Riz ibérique meloso de la maison avec fond traditionnel*

Creamy Prawn Risotto with Sicilian Lemon Aroma  
*Risotto crémeux aux langoustines à l'arôme de citron sicilien*

Seasonal Vegetable Rice  
*Riz aux légumes de saison avec légumes de proximité*

Rice with Pork Snout and Ear with Confit Artichokes  
*Riz au museau et à l'oreille de porc avec artichauts confits*



## FISH DISHES

Baked Sea Bream on a Parmentier Bed with Beetroot Foam  
*Dorade au four sur lit de parmentier et nuage de mousse de betterave*

Crispy Red Mullet with Boiled Potato, Fresh Rocket and Roasted Pepper *Allioli*  
*Rouget croustillant avec pomme de terre cuite, roquette fraîche et aïoli de poivron rôti*

Confit Cod with Black *Allioli* and Aromatic Oil  
*Cabillaud confit avec aïoli noir et huile aromatique*

Sautéed Baby Squid over Black Pudding Cream and Caramelized Onion  
*Chipirons sautés sur crème de boudin noir et oignon caramélisé*

---

## DESSERTS

Creamy Gorgonzola Cheesecake  
*Cheesecake crémeux au gorgonzola*

Pallars *Mel i Mató* with Caramelised Walnuts and *Ratafia*  
*Miel et mató du Pallars avec noix caramélisées et ratafia*

Peach Strudel with Vanilla Ice Cream  
*Strudel à pêche avec glace à la vanille*

Dark Chocolate Brownie with Pistachios and Vanilla Ice Cream  
*Brownie au chocolat noir et pistaches avec glace à la vanille*

Light Lemon Mousse with Citrus Air  
*Mousse légère au citron et air d'agrumes*

*Filiberto*, Classic Dessert from Pallars  
*Filiberto, dessert classique du Pallars*

---

Guests on a **half-board package** will enjoy a daily menu with a choice of three starters, three main courses and three desserts.

*Les clients en **demi-pension** peuvent profiter d'un menu quotidien proposant un choix de trois entrées, trois plats et trois desserts.*



**Hotel Riberies**  
by RdA Hotels

---