

# Restaurante

## *Restaurant*



**Horarios**  
*Horaris · Scheludes*



**Menús**



**Menú infantil**  
*Childrens menu*



**Bebidas**  
*Begudes · Drinks*



**Vinos**  
*Vins · Wines*



**La Collada Hotel & Spa**

★★★★



# Horarios

*Horaris / Scheludes*



**Desayuno**  
*Esmorzar / Breacfast*

**8:00 - 10:30h**

**Carta Snack**  
*Snack menú*

**13:00 - 15:00h**

**Cenas**  
*Sopars / Dinners*

**20:00 - 23:00h**



**La Collada Hotel & Spa**

★★★★

# Carta Snack - Mediodía

## Carta Snack / Snack Menú



### Para empezar

*Per començar · To get started*

Ensalada de pollo parrillado, tomates asados, queso mozzarella y vinagreta de mostaza y miel . . . . .	<b>14,00</b>
Amanida de pollastre parrillat, tomàquets rostits, formatge mozzarella i vinagreta de mostassa i mel Grilled Chicken Salad, Roasted Tomatoes, Mozzarella Cheese and mustard and honey vinaigrette	
Gambas al ajillo . . . . .	<b>15,00</b>
Gambes a l'allet · Garlic prawns	
Berenjenas fritas con miel de caña . . . . .	<b>10,00</b>
Albergínies fregides amb mel de canya · Fried aubergines with cane honey	
Croquetas de corvina fresca . . . . .	<b>12,00</b>
Croquetes de reig fresca · Fresh sea bass croquettes	
Crema fría de melón con lima . . . . .	<b>12,00</b>
Crema freda de meló amb llima · Cold melon cream with lime	

### Plato fuerte

*Plat fort · Main course*

Salmon a la plancha bañado en salsa de coulis de mango y ron, arroz basmati y verduras salteadas . . . . .	<b>16,00</b>
Salmon a la planxa banyat amb salsa de coulis de mango i rom, arròs basmati i verdures saltejades Grilled salmon bathed in mango and rum coulis sauce, basmati rice and sautéed vegetables	
Pollo al horno con verduras y patatas panaderas. . . . .	<b>14,00</b>
Pollastre a l'forn amb verdures i patates panadera · Baked chicken with vegetables and baked potatoes	
Hamburguesa (170 gms 100% Angus), queso Cheddar, cebolla caramelizada, rúcula, mahonesa de curry y acompañada de patatas fritas . . . . .	<b>16,00</b>
Hamburguesa (170 gms 100% Angus), formatge Cheddar, ceba caramel·litzada, ruca, maionesa de curri i acompanyada de patates fregides Hamburger (170 gms 100% Angus), Cheddar cheese, caramelized onion, arugula, curry mayonnaise and accompanied by French fries	
Pizza de pollo, queso cheddar, champiñones frescos, cebolla, cilantro y aceite de ají . . . . .	<b>14,00</b>
Pizza de pollastre, formatge cheddar, xampinyons frescos, ceba, coriandre i oli d'ají Chicken pizza, cheddar cheese, fresh mushrooms, onion, coriander and chili oil	
Wok de fideos con panceta, verduras y salsa Yakisoba . . . . .	<b>16,00</b>
Wok de fideus amb cansalada, verdures i salsa Yakisoba · Noodle wok with bacon, vegetables and Yakisoba sauce	
Entrecot de ternera a la parrilla (250gms), patatas al horno y verduras asadas de temporada . . . . .	<b>21,00</b>
Entrecot de vedella a la graella (250gms), patates a l'forn i verdures rostides de temporada Grilled beef entrecote (250gms), baked potatoes and roasted seasonal vegetables	

### Y terminamos con...

*I acabem amb... · And we end with...*

Tarta de zanahoria con crema de queso al limón. . . . .	<b>7,00</b>
Pastís de pastanaga amb crema de formatge a la llimona · Carrot cake with lemon cream cheese	
Tarta casera de queso con coulis de frutos rojos . . . . .	<b>7,00</b>
Pastís casolà de formatge amb coulis de fruits vermells · Homemade cheese cake with red fruit coulis	
Brownie con helado de vainilla . . . . .	<b>7,00</b>
Semi fred de taronja i xocolata · Semi cold orange and chocolate	
Fruta fresca de temporada cortada . . . . .	<b>7,00</b>
Fruita fresca de temporada tallada · Fresh seasonal fruit cut	
Mel i Mató. . . . .	<b>6,00</b>
Mel i mató · Cottage cheese with honey	
Copa de helado. . . . .	<b>6,00</b>
Copa de gelat · Sundae	

# Cenas M.P.

## Sopars MP / Dinners HB



### Para empezar *Per començar · To get started*

Ensalada de queso de cabra gratinado, con nueces y vinagreta de frutos rojos

Amanida de formatge de cabra gratinat, amb nous i vinagreta de fruits vermells · Goat cheese salad gratin, with walnuts and red fruit vinaigrette

Huevos rotos con patatas, virutas de foie y chips de boniato

Ous trencats amb patates, encenalls de foie i xips de moniato · Scrambled eggs with potatoes, foie shavings and sweet potato chips

Crema de zanahoria y naranja con leche de coco

Crema de pastanaga i taronja amb llet de coco · Carrot and orange cream with coconut milk

Suquet casero de pescado y marisco con mejillones y gambas

Suquet casolà de peix i marisc amb musclos i gambes · Homemade fish and seafood "suquet" with mussels and prawns

Alitas de pollo fritas con lima y shichimi

Aletes de pollastre fregides amb llima i shichimi · Fried chicken wings with lime and shichimi

Gyozas de pollo y verduras · Gyozas de pollastre i verdures · Chicken and vegetable gyozas

Croquetas caseras de corvina fresca · Croquetes casolanes de reig fresc · Homemade fresh sea bass croquettes

### Plato fuerte *Plat fort · Main course*

Muslo de pollo en salsa Teriyaki con wok de verduras y patat6

Cuixa de pollastre amb salsa Teriyaki i wok de verdures i patat6 · Chicken thigh in Teriyaki sauce with vegetable wok and potato

Chuleta de aguja de cerdo en salsa de champi6nes, pur6 de patata y verduras al wok

Costella de agulla de porc amb salsa de xampinyons, pur6 de patata i verdures a el wok · Pork needle cutlet in mushroom sauce, mashed potato and wok vegetables

Dorada a la espalda, patata panadera y verduras de temporada

Aurada a l'esquena, patata panadera i verdures de temporada · Sea Bream on the back, baked potato and seasonal vegetables

Wok de arroz con gambas, calamar y pesto de alga

Wok d'arr6s amb gambes, calamar i pesto d'alga · Rice wok with prawns, squid and seaweed pesto

Pizza de pollo, queso cheddar, champi6nes frescos, cebolla, cilantro y aceite de aj6

Pizza de pollastre, formatge cheddar, xampinyons frescos, ceba, coriandre i oli d'aj6 · Chicken pizza, cheddar cheese, fresh mushrooms, onion, coriander and chili oil

Espagueti salteado con setas, salsa vietnamita hoisin y semillas de s6samo

Espagueti saltat amb bolets, salsa vietnamita hoisin i llavors de s6sam · Sauteed spaghetti with mushrooms, Vietnamese hoisin sauce and sesame seeds

Hamburguesa (170 gms 100% Angus), queso Cheddar, cebolla caramelizada, r6cula, mahonesa de curry y acompa6ada de patatas fritas (+Suplemento 8,00€)

Hamburguesa (170 gms 100% Angus), formatge Cheddar, ceba caramelitzada, ruca, maionesa de curri i acompanyada de patates fregides (+ Suplement 8,00 €) · Hamburger (170 gms 100% Angus), Cheddar cheese, caramelized onion, arugula, curry mayonnaise and accompanied by French fries (+ Supplement € 8.00)

Merluza en salsa verde, con patat6, almejas y gambas (+Sup. 8,00€)

Lluç en salsa verda, amb patat6, cloïsses i gambes (+ Sup. 8,00 €) · Hake in green sauce, with potato, clams and prawns (+ Sup. € 8.00)

Solomillo de ternera (250gms), al estilo asi6tico, salsa de chili dulce, soja y wok de fideos de arroz salteados con verduras (+Sup. 14,00€)

Filet de vedella (250gms), a l'estil asi6tic, salsa de xili dolç, soja i wok de fideus d'arr6s saltats amb verdures (+Sup. 14,00€) · Beef sirloin (250gms), Asian style, sweet chili sauce, soy sauce and rice noodles sautéed with vegetables wok (+ Sup. € 14.00)

### Y terminamos con... *I acabem amb... · And we end with...*

Tarta de zanahoria con crema de queso al lim6n

Pastís de pastanaga amb crema de formatge a la llimona · Carrot cake with lemon cream cheese

Tarta casera de queso con coulis de frutos rojos

Pastís casolà de formatge amb coulis de fruits vermells · Homemade cheese cake with red fruit coulis

Semi frio de naranja y chocolate · Semi fred de taronja i xocolata · Semi cold orange and chocolate

Mel i Mat6 · Mel i mat6 · Cottage cheese with honey

Fruta fresca de temporada cortada · Fruita fresca de temporada tallada · Fresh seasonal fruit cut

Copa de helado · Copa de gelat · Sundae

Cena incluida en r6gimen de media pensi6n / Bebida NO incluida / No contratado 22€

Sopar incl6s en r6gim de mitja pensió / Beguda NO inclosa / No contractat 22 €.

Dinner included in half board / Drink NOT included / Not contracted € 22

La Collada Hotel & Spa

★★★★

# Menú infantil

## Childrens menu



### Plato fuerte

*Plat fort · Main course*

Macarrones a la Boloñesa .....	<b>8,00</b>
Macarrons a la Bolonyesa · Macaroni Bolognese	
Pizza de jamón york y queso .....	<b>10,00</b>
Pizza de pernil york y formatge · Ham and cheese pizza	
Classic Cheese Burger .....	<b>10,00</b>
Cheese Burger clàssica · Classic Cheese Burger	
Libritos de cerdo rellenos de jamón y queso .....	<b>10,00</b>
Llibrets de porc farcits de pernil i formatge · Pork books stuffed with ham and cheese	
Varitas de merluza .....	<b>8,00</b>
Varetes de lluç · Hake sticks	
Fingers de Pollo .....	<b>8,00</b>
Fingers de pollastre · Chicken fingers	

### Y terminamos con...

*I acabem amb... · And we end with...*

Copa de helado .....	<b>4,00</b>
Copa de gelat · Sundae	
Tarta de chocolate .....	<b>4,00</b>
Pastís de xocolata · Chocolate cake	
Crema catalana .....	<b>4,00</b>
Crema catalana · Catalan cream	

Cena incluida en régimen de media pensión / Bebida NO incluida  
Sopar inclòs en règim de mitja pensió / Beguda NO inclosa  
Dinner included in half board / Drink NOT included

**La Collada Hotel & Spa**

★★★★

# Bebidas

## Begudes / Drinks



### Bebidas frías

#### Begudes fredes / Cold drinks

Agua S/G .....	<b>2,00</b>
Agua C/G Vichy Catalán .....	<b>2,50</b>
Coca-Cola .....	<b>2,50</b>
(Clásica o Zero)	
Fanta de Naranja / Limón .....	<b>2,50</b>
Sprite .....	<b>2,50</b>
Schweppes Tónica Premium .....	<b>3,00</b>
(Toque de Lima, Pink, Hibiscus y Ginger Beer)	
Bitter Kas .....	<b>3,00</b>
Red Bull .....	<b>4,00</b>
Zumos Pago .....	<b>3,00</b>
(Mango, Piña o Melocotón)	
Cacaolat .....	<b>2,00</b>

### Bebidas calientes

#### Begudes calentes / Hot drinks

Expreso .....	<b>2,00</b>
Americano .....	<b>2,00</b>
Cortado .....	<b>2,00</b>
Latte .....	<b>2,50</b>
Capuchino .....	<b>3,00</b>
Bombón .....	<b>2,50</b>
Carajillo .....	<b>3,00</b>
Té .....	<b>2,50</b>
(Negro, Verde, Wild Berry o Camomila)	
Iris Coffe .....	<b>4,50</b>
(Café Expreso, J&B, Nata montada y Cacao en polvo)	
Lumumba .....	<b>4,50</b>
(Cacaolat caliente y Coñac)	

### Cerveza

#### Cervessa / Beer

Estrella Damm .....	<b>2,50</b>
Voll-Damm .....	<b>3,00</b>
Free Damm .....	<b>2,50</b>
Free Damm Tostada .....	<b>2,50</b>
Damm Lemon .....	<b>2,50</b>
Turia .....	<b>2,50</b>
Complot .....	<b>3,50</b>
Daura .....	<b>3,00</b>

### Coctelería

#### Cocteleria / Cocktails

Whisky Sour .....	<b>10,00</b>
Johnnie Walker, jugo de lima natural, clara de huevo, azúcar y hielo en las rocas	
Manhattan .....	<b>10,00</b>
Jack Daniels, Martini Rosso, angostura y twist de naranja	
Negroni .....	<b>10,00</b>
Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso, rodaja de naranja y hielo en las rocas	
Negroni Sbagliato .....	<b>10,00</b>
Cava, Campari, Martini Rosso, rodaja de naranja y hielo en las rocas	
Moscow Mule .....	<b>10,00</b>
Absolutte, Schweppes Premium & Ginger Beer, jugo de lima natural y hielo en las rocas	
Dry Martini .....	<b>10,00</b>
Bombay Sapphire, Dry Martini, aceituna y twist de limón	
Floridita .....	<b>10,00</b>
Habana Club 3 años, pulpa de fresas naturales, jugo de lima, azúcar y hielo frapé	
Margarita .....	<b>10,00</b>
José Cuervo, Cointreau, jugo de lima natural, sirope de ágave y hielo frapé	
Aperol Spritz .....	<b>8,00</b>
Aperol, Cava Roger de Flor, soda, rodaja de naranja y cereza marrasquino	
French 75 .....	<b>10,00</b>
Cava Roger de Flor, Bombay Sapphire, zumo de limón, sirope y twist de limón	

# Bebidas

## Begudes / Drinks



### Whisky, Maltas & Bourbon

Ballantines	7,00
J&B	7,00
Cutty Sark	7,00
Johnnie Walker Red Label	7,00
Johnnie Walker 12 años	9,00
Chivas Regal 12 años	8,00
Glenfiddich 12 años	9,00
Cardhu 12 años	9,00
Knockando 12 años	9,00
Four Roses	8,00
Jack Daniels	8,00

### Ginebra / Gin

Beefeater	7,00
Seagrams	7,00
Bombay Sapphire	7,00
Puerto de Indias Straw Berry	7,00
Citadelle	9,00
Bulldog	9,00
Hendricks	9,00
Martin Millers	9,00
Nordes	9,00
Roku gin	9,00
The London Blue	9,00
Williams Chase	10,00
Brockmans	10,00
G'Vine	10,00

### Vodka

Smirnoff	6,00
Absolut	7,00
Grey Goose	9,00
Belvedere	9,00
Beluga	9,00

### Ron

Bacardí	7,00
Habana Club 3 años	7,00
Habana Club 5 años	7,00
Habana Club 7 años	9,00
Brugal Añejo	7,00
Cacique Añejo	7,00
Pampero Añejo	9,00
Sta. Teresa G. Reserva	9,00

### Brandy

Magno	4,00
Carlos III	4,00
Torres 10	4,00
Cardenal Mendoza	6,00
Gran Duque de Alba	6,00
Carlos I	6,00
1866	7,00

### Aperitivos / Aperitius

Martini Bianco	4,00
Martini Rosso	4,00
Yzaguirre Blanco	4,00
Yzaguirre Rojo	4,00
Yzaguirre Reserva	5,00
Campari	5,00
Pernod	4,00
Ricard	4,00
Tío Pepe	4,00
Fino La Ina	4,00

### Licores / Licors

Baileys	5,00
Frangelico	5,00
Marie Brizard	4,00
Cointreau	5,00
Grappa Libarna	5,00
Pacharán	5,00
Limoncello	5,00
Ratafia	5,00
Crema de orujo	5,00
Aguardiente de orujo	5,00
Licor de hierbas	5,00

# Carta de vinos y cavas

## Carta de vins i caves



### Vino tinto / Vi negre / Red wine



Jardins de Perelada .....	4,00	14,00
D.O. Empordà – Garnatxa negra, Syrah y Samsó		
Castell del Remei .....		18,00
D.O Costers del Segre – Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha		
Lafou el Sender .....		19,00
D.O Terra Alta – Garnacha, Syrah y Morenillo		
Abadal 3.9 “Vi de Finca” .....		32,00
D.O Pla de Bages – Cabernet Sauvignon y Syrah		
Camins del Priorat .....		32,00
D.O Priorat – Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Syrah		
Jean Leon 3055 .....		19,00
D.O Penedés – Merlot y Petit Verdot		
Legaris. Roble 2018. ....		16,00
D.O Ribera del Duero – Tempranillo		
Viña Pomal. Crianza 2017 .....		17,00
D.O Rioja – Tempranillo		
Viña Salceda. Reserva 2014. ....		21,00
D.O Rioja – Tempranillo y Graciano		
Remelluri. Reserva 2011 .....		36,00
D.O: Rioja – Tempranillo, Garnacha y Graciano		

### Vino blanco / Vi blanc / White wine

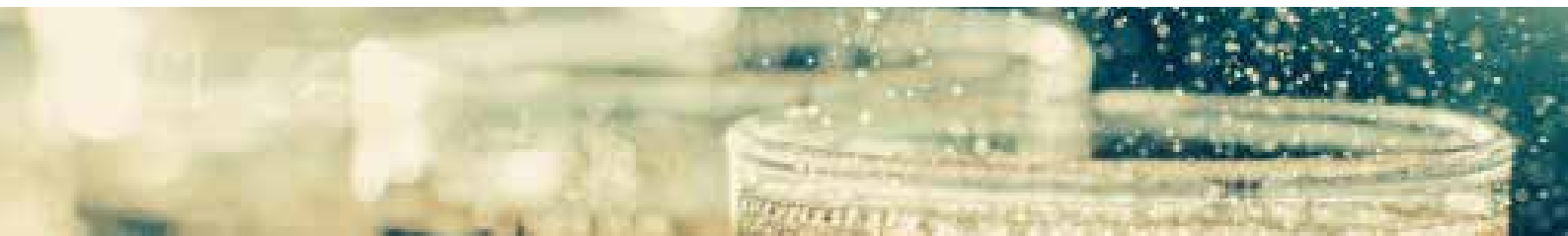


Jardins de Perelada .....	4,00	14,00
D.O. Empordà – Macabeu, Sauvignon Blanc, Garnatxa roja y Garnatxa blanca		
Viñas de Anna .....		17,00
D.O Catalunya - Chardonnay y Moscato		
Gramona Gessamí .....		22,00
D.O Penedés – Moscato, Sauvignon Blanc y Gewurztraminer		
Castell de Raimat .....		17,00
D.O Costers del Segre – Chardonnay		
Abadall Picapoll .....		18,00
D.O Pla de Bages – Picapoll		
José Pariente .....		19,00
D.O Rueda – Verdejo		
Valtravieso Nogara .....		17,00
D.O Rueda – Verdejo		
La Charla. ....		17,00
D.O Rueda – Verdejo y Sauvignon Blanc		
Pazo Das Bruxas. ....		24,00
D.O Rías Baixas – Albariño		
Mar de Frades .....		24,00
D.O Rías Baixas – Albariño		



# Carta de vinos y cavas

## Carta de vins i caves



### Vino Rosado / Vi rosat / Rosé wine



Jardins de Perelada .....	4,00	14,00
D.O. Empordà - Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon, Syrah y Garnatxa negra		
Gran Feudo .....		17,00
D.O Navarra – Garnacha		
Torres Santa Digna .....		21,00
Importado de Chile – Cabernet Sauvignon		

### Cava



Roger de Flor .....	4,00	14,00
D.O Cava – Macabeo, Xare-lo y Parellada		
Reina Maria Cristina. Reserva 2015 .....		35,00
D.O Cava – Pinot Noir		
Agustí Torelló Mata. Reserva 2015 .....		32,00
D.O Cava – Macabeo Parellada y Xarel-lo. En botella: 24 meses		
Juve & Camps .....		35,00
D.O Cava – Macabeo, Xare-lo y Parellada. Reserva 2015. En botella: 36 meses		
Moet & Chandon .....		75,00
D.O Champagne, Epernay – Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. En botella: 36 meses		



La Collada Hotel & Spa

★★★★