

— BAR —
Don Juan



Este cuadro plasma el Château de Trigance

Esta antigua fortaleza fue habitada y utilizada para meditación por los monjes de la abadía de San Víctor de Marsella en el siglo IX. Su nombre lo lleva por los propietarios durante el siglo XIII, los señores de Trigance. El castillo fue ocupado por la familia Ponteves, una muy poderosa, hasta su desaparición en 1230, y posteriormente por Romée de Villaneuve, que afirmaba que era descendiente de los Condes de Barcelona. Hoy en día, ha sido restaurado y opera como un impresionante castillo-hotel medieval con vistas al valle de Jabrón.

This painting depicts the Château de Trigance

This ancient fortress was inhabited and used for meditation by the monks of the Saint Victor abbey from Marseille in the IX century. Its name comes from its owners during the XIII century, the lords of Trigance. The castle was occupied by the Ponteves family, a very powerful one, until the disappearance of the eldest branch in 1230, and later by Romée de Villaneuve, who claimed was descended from the counts of Barcelona. In modern day it has been restored and is now run as an impressive medieval castle-hotel overlooking the Jabron valley.

Horario - Schedule

12:00 p.m. - 11:00 p.m.

Happy Sunset

6:00 p.m. - 7:00 p.m.

Todos los días / Daily

Tapas

Gambas al Ajillo

Camarón juvenil salteado con ajo
servido
con tostadas de pan ciabatta

Garlic Shrimp

Shrimp sautéed with garlic and
served with ciabatta toast

\$1

Bruschetta de Palma

Tostadas de pan ciabatta con aceite
de oliva extra virgen, queso
mozzarella, tomate, albahaca,
alcaparras y aceitunas verdes

Bruschetta de Palma

Ciabatta toast with extra virgin olive
oil, mozzarella, tomato, basil, capers
and green olives

Croquetas de Atún

Croquetas de atún con alioli de
pimiento morrón

Tuna Croquettes

Tuna croquettes with bell pepper aioli

Papas Bravas

Salteadas con salsa de tomate
picante y mayonesa de ajo

Papas Bravas

Sautéed with spicy tomato sauce and
garlic mayonnaise

Salteado de Pulpo

Pulpo al vino tinto, papas cambray y
salchicha de cerdo

Sautéed Octopus

Octopus with red wine, baby potatoes
and pork sausage

Hongos Rellenos

De chorizo criollo con gratín de
parmesano y alioli de pimiento
morrón

Stuffed Mushrooms

Filled with creole sausage, parmesan
gratin and roasted bell pepper aioli

Lomito Azul

A la parrilla con láminas de papa y
salsa de queso azul

Blue Beef Tenderloin

Grilled and served with potato slices
and a blue cheese sauce

Mejillones al Gratin

Mejillones con sofrito de tomate y
gratin de queso

Mussels au Gratin

Mussels with stir fried tomato and
cheese gratin

Camarones a la Crema

Camarones pequeños en crema de
hongos con tostadas de ajo

Creamy Shrimp

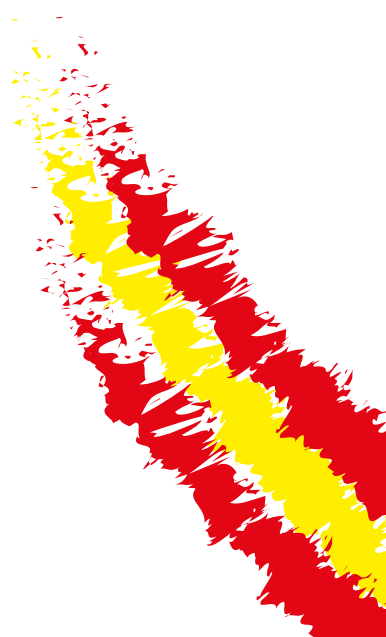
Small shrimp with mushroom cream
and garlic toast

"Pepito" Prensado

Pan artesanal tostado relleno de
queso fresco, albahaca y prosciutto
servido con chips de papa y alioli

Pressed "Pepito"

Artisan toasted bread filled with fresh
cheese, basil and prosciutto served
with potato chips and aioli



Ensaladas / Salads

De la Granja

Pechuga de pollo a la parrilla sobre lechugas del jardín, maíz, queso fresco, huevo duro, aguacate, aderezo ranch y chips de tortilla

From the Farm

Grilled chicken breast over lettuce from the garden, corn, Costa Rican cheese, hard-boiled egg, avocado, topped with ranch dressing and tortilla chips

\$2

Verde

Frescas hojas de lechuga, pepino, apio, espinaca, rebanadas de manzana verde, aguacate, gajos de mandarina con una vinagreta de piña y albahaca

Green

Farm fresh lettuce leaves, cucumber, celery, spinach, tart green apple slices, mandarin orange wedges with a pineapple and basil vinaigrette dressing

Ceviche de Pescado

El colorido y tradicional ceviche de pescado con jugo de limón, chile dulce, cebolla morada, culantro y acompañado de crujientes chips de temporada

Fish Ceviche

A colorful fresh fish ceviche marinated in lemon juice with red bell pepper, red onion and cilantro, served with a side of seasonal chips

Comida Ligera / Light Fare

Quesadillas

Tortilla de harina rellena de frijoles
molidos y queso mozzarella,
guacamole, pico de gallo y natilla

Pechuga de pollo a la parrilla

\$2

Carne de res mechada

Camarones salteados

Vegetales de la huerta

Flour tortilla filled with mashed beans,
mozzarella cheese, fresh guacamole,
pico de gallo and sour cream

Grilled chicken breast

Shredded beef

Sautéed shrimp

Vegetables from the farm

Precios son en \$USD e incluyen 13% impuesto de ventas y
10% impuesto de servicio.

All prices are in \$USD and include 13% Sales Tax + 10%
Service Fee.



Hamburguesas Y Sándwiches / Burgers & Sandwiches

A la parrilla, servidas en pan pretzel.
Grilled and served on pretzel bread.

Torta de Res Angus

Lechuga, tomate, cebolla encurtida,
pepinillos, crocante tocینeta y queso
cheddar derretido

Angus Beef Patty

Lettuce, tomato, pickled onion,
pickles, bacon and melted cheddar
cheese

\$2

Pechuga de Pollo Tropical

Lechuga, tomate, cebolla encurtida,
pepinillos, salsa BBQ, rebanada de
piña y crocante tocینeta

Tropical Chicken Breast

Lettuce, tomato, pickled onion,
pickles, BBQ sauce, pineapple slice
and bacon

Pesca del Día

Lechuga, tomate, cebolla encurtida,
pepinillos y salsa tártara

Catch of the Day

Lettuce, tomato, pickled onion, pickles
and tartar sauce

Vegana

(Servida en pan de hamburguesa GF)
Torta de soya, garbanzo y remolacha,
rebanada de tofu frito, servida con
lechuga, tomate, cebolla encurtida,
pepinillos y aguacate acompañado de
crujientes chips de temporada

Vegan

(Served on a GF hamburger bun)
Soy, chickpea and beet patty, slice of
fried tofu, lettuce, tomato, onion,
pickles and avocado served with
seasonal chips

Club Sandwich

Pan hecho en casa, pollo a la parrilla,
tocینeta, jamón, queso, huevo frito,
lechuga, tomate y aderezo del chef

Club Sandwich

Homemade bread, grilled chicken
breast, bacon, ham, cheese, fried egg,
lettuce, tomato and Chef's dressing

Acompañamientos / Sides

Papas en Gajo
Potato Wedges



Precios son en \$USD e incluyen 13% impuesto de ventas y
10% impuesto de servicio.

All prices are in \$USD and include 13% Sales Tax + 10%
Service Fee.

Pizzas

Focaccia Capresa

Base de salsa de tomate, albahaca, mozzarella fresca, tomate rebanado, pesto y dulce reducción de balsámico

Focaccia Caprese

Tomato sauce base, basil, fresh mozzarella, tomato slices, pesto and sweet balsamic reduction

\$2

Pizza de Camarones

Base de salsa blanca, camarones salteados, palmito, mozzarella rallada y culantro

Shrimp

White sauce base, sautéed shrimp, heart of palm, shredded mozzarella and cilantro

Parador Nature Resort & Spa, como empresa responsable con el medio ambiente, no incorpora en su menú especies en peligro de extinción y respeta periodos de veda en la pesca. Los productos que utilizamos cumplen con las regulaciones y recomendaciones del ente competente.

Advertencia:

El consumo de carnes, aves, huevos o mariscos crudos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Favor informarnos de alguna alergia o intolerancia para incorporarla en la preparación de sus alimentos.

Precios son en \$USD e incluyen 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio.

As an environmentally responsible company, Parador Nature Resort & Spa does not incorporate endangered species in its menu, and it respects allowed fishing seasons. The products used comply with the regulations and recommendations of the competent entity.

Warning: Consumption of undercooked meat, poultry, eggs, or seafood may increase the risk of food-borne illnesses. Alert your server if you have special dietary requirements.

All prices are in \$USD and include 13% Sales Tax + 10% Service Fee.



