BLAU LAS CALDAS
VILLA TERMAL

Restaurante Viator

BLAU LAS CALDAS
VILLA TERMAL

Restaurante *Viator*

Descubre nuestra propuesta de cena comenzando por un completo buffet de entrantes, con una selección de ***ensaladas, elaboraciones del día, embutidos, quesos y ahumados,*** además de ***cremas frías, panes y salsas*** para combinar y disfrutar a tu gusto.

Como plato principal, elige ***una opción de carne o pescado,*** preparados al momento y servidos directamente en mesa para disfrutar de una elaboración recién hecha.

Para terminar, déjate tentar por nuestra ***variedad de postres caseros, elaborados en nuestro propio obrador,*** el broche dulce perfecto para completar la experiencia.

Para información sobre alérgenos o solicitudes dietéticas específicas, consulte con nuestro personal

Discover our dinner experience, starting with a complete buffet of starters featuring a selection of **salads, daily preparations, cured meats, cheeses and smoked products,** *as well as* **chilled soups, breads and sauces** *to mix and enjoy just the way you like.*

For your main course, **choose one option: meat or fish,** *freshly prepared to order and served directly at your table.*

To finish, indulge in **our selection of homemade desserts, freshly prepared in our own pastry kitchen** *— the perfect sweet ending to* your dining experience.

For information on allergens or specific dietary requirements, please speak to our staff

Pescados *Fish*

*La selección de bebidas se ofrece aparte

**Drinks are charged separately*

· Merluza al vapor, velouté de erizo de mar y navajas

Steamed hake, sea urchin velouté and razor clams

· Bacalao a la vizcaína y patatas panadera

Basque-style cod with baked potatoes

· Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada y salsa

Grilled baby squid with caramelized onion and its own ink sauce

· Salmón salteado con soja, sésamo y tirabeques

Sautéed salmon with soy, sesame and snow peas

Carnes *Meat*

· Confit de pato con ensalada de frutos rojos

Duck confit with red berry salad

· Ragout de jabalí y castañas

Wild boar ragout with chestnuts

· *Chuletas de cordero y patatinos asados al romero*

Lamb chops with rosemary-roasted baby potatoes

·Solomillo de cerdo, milhojas de patata y salsa Española

Pork tenderloin, potato mille-feuille and Spanish sauce