

**CENAS DE LUNES A SÁBADO: 20:30 -23:00**  
**COMIDAS DE LUNES A VIERNES: 13:30-15:30**

Zenit

## RESTAURANTE el bistrot

### ENTRANTE (a elegir)

Copa de Vermut

Nuestro salmorejo con picatostes (gluten)

### PRIMEROS (a elegir)

#### Plato tradicional y de temporada:

Berenjena rellena al graten de parmesano( gluten,lacteo)

Revuelto de espárragos trigueros con ajetes y setas silvestres ( huevo,lacteo)

Ensalada de aguacate,concasé y salmón ahumado ( pescado)

Timbal de ensaladilla rusa con atún,huevo y espárragos ( huevo)

#### Sugerencias y especialidades:

Parrillada de verduras de temporada con romesco y foie \*Supl. 4,20 € (frutos secos, gluten)  
( vegano)

Caracoles a la llaua con alioli \*Sup 3,90€ (lácteo)

Ración de jamón ibérico con tostas de pan con tomate \*Supl. 9,90€

Carpaccio de bacalao,concasé,romesco y sus cruditées ( pescado, gluten)\*Supl.4,80€

Croquetas caseras de jamón ibérico \*Supl. 4,70€

### SEGUNDOS (a elegir)

#### Nuestro arroz de la semana.....

Arroz seco con solomillo al romero y setas

#### Nuestras carnes con guarnición:

Costillar de duroc confitado bbq

Pollo relleno con camembert e ibérico (lacteo)

#### Pescado de la semana al horno con guarnición:

Suquet de merluza y langostinos (pescado, marisco)

Lenguado a la andaluza, con salsa de almendras (pescado, frutos secos)

#### Sugerencias y especialidades:

Taco de Bacalao confitado con alioli de manzana \*Supl. 5,50 € (pescado, lácteo)

Steak Tartar de Ternera con Mostazas y tostaditas (mostaza, gluten) \*Supl. 10,60€

Entrecotte de Ternera con Caliu de Verduritas \* Supl. 6.90 €

Magret de pato con chutney de mango y caramelo de fruta de la pasión \* Supl. 7,20€

Rodaballo asado con verduras braseadas \*Supl. 6.80€ (pescado)

Solomillo de ternera con verduras a la parrilla \*Sup. 10,80€

Pata de Pulpo a la Gallega con Patata asada y Pimentón de la vera \* Supl. 7,80€

Mini burgers de guisantes y espinaca con pisto de verduras \*Supl.2,40€ (vegano)

### POSTRES (a elegir)

Croquetas de chocolate con Manzana \* Supl.2.90€ (gluten, frutos secos, lácteo, huevo)

Macedonia de fruta fresca de temporada

Helado variado bistrot (lácteo, gluten)

Nuestro puding casero (lácteo, huevo)

Hojaldrito de manzana y crema (lácteo, gluten)

Crema de iogurt con muesli y frambuesa (lácteo)

Café o infusión en lugar de postre

El Menú incluye: Agua Mineral, otras bebidas a parte

Los Platos que tienen (\*) Incrementarán el Precio del Menú

No se fraccionan tickets de más de 10 comensales

**19.95€**  
IVA Incluido



RESTAURANT el bistrot - HOTEL ZENIT LLEIDA

General Brito, 21 - 25007 LLEIDA - TEL. +34 973 22 91 91 - e-mail: lleida@zenithoteles.com - www.zenithoteles.com



**SOPARS DE DILLUNS A DISSABTE: 20.30 -23.00**  
**MENJARS DE DILLUNS A DIVENDRES: 13.30-15.30**

Zenit

## RESTAURANT el bistrot

### ENTRANT (a escollir)

Copa de Vermut

El nostre salmorejo amb crostons (gluten)

### PRIMERS (a triar)

#### Plat tradicional i de temporada

Albergínia farcida al graten de parmesà ( gluten, lacte)

Remenat d'espàrrecs de marge amb allets i bolets silvestres (ou, lacte)

Amanida d'alvocat, concassé i salmó fumat ( peix)

Timbal d'ensalada russa amb tonyina, ou i espàrrecs (ou)

#### Suggeriments i especialitats:

Graellada de verdures de temporada amb Romesco i Foie Supl. 4,20 € (fruits secs, gluten (vegà)

Cargols a la llauna amb allioli \*Supl 3.90 € (làctic)

Ració de pernil ibèric amb torrades de pa amb tomàquet \*Supl. 9.90 €

Carpaccio de bacallà, concasé, romesco i els seus cruditèes \*Supl. 4.80 € (marisc)

Croquetes casolanes d'ibèric \*Supl. 4.70 € (mostassa, gluten, làctic)

### SEGONS (a triar)

#### El nostre arròs de la setmana:

Arròs sec amb salimolli al romaní i bolets

#### Les nostres carns amb guarnició:

Costella de duroc confitat bbq

Pollastre farcit amb camembert i ibèric (lacteo)

#### Peix de la setmana al forn amb guarnició:

Suquet de lluç i llagostins (peix, marisc)

Llenguado a l'andalusa, amb salsa d'ametlles (peix, fruita seca)

#### Suggeriments i especialitats:

Taco de Bacallà confitat amb allioli de poma \*Supl. 5,50 € (peix, làctic)

Steak Tàrtar de Vedella amb Mostassa i torradetes (mostassa, gluten) \*Supl. 10,60€

Entrecotte de Vedella amb Cali de Verduretes \*Supl. 6.90 €

Magret d'ànec amb chutney de mango i caramel de fruita de la passió \*Supl. 7,20€

Turbot rostit amb verduretes brasejades \*Supl. 6.80€ (peix)

Filet de vedella amb verduretes a la graella \*Supl. 10,80€

Pota de Pop a la Gallega amb Patata rostida i Pebre vermell de la vera \*Supl. 7,80€

Mini burgers de pèsols i espinac amb samfaina de verdures \*Supl.2,40€ (vegà)

### POSTRES (a triar)

Croquetes de Xocolata amb Poma \*Supl. 2,10€ (gluten, fruits secs, làctic, ou)

Macedònia de fruita fresca de temporada

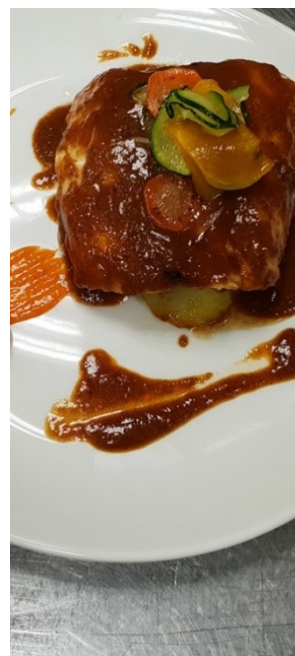
Gelat variat Bistrot (làctic, gluten)

El nostre puding casolà (làctic, ou)

Pasta de full de poma i crema (làctic, gluten)

Crema de iogurt amb muesli i gerds (làctic)

Cafè o infusió en lloc de postre



**19.95€**  
IVA Inclòs

El Menú inclou: Aigua Mineral, altres begudes a part  
Els Plats que tenen (\*) Incrementaran el Preu del Menú  
No es fraccionen tiquets de més de 10 comensals



RESTAURANT el bistrot - HOTEL ZENIT LLEIDA

General Brito, 21 - 25007 LLEIDA - TEL. +34 973 22 91 91 - e-mail: lleida@zenithoteles.com - www.zenithoteles.com

**DINNERS FROM MONDAY TO SATURDAY: 20:30 -23:00**  
**LUNCH FROM MONDAY TO FRIDAY: 13:30-15:30**

Zenit

## RESTAURANT el bistrot

### STARTER (to choose)

Vermouth Glass

Our salmorejo with croutons (gluten)

### STARTERS (to choose)

#### Traditional and seasonal dish:

Vegetable lasagna with sweet potato chips (gluten, dairy)

Zucchini and potato cream with crispy bacon

Chicken salad with parmesan and Caesar sauce (dairy)

Sparhetti bolognese with emmental and pesto oil (dairy, gluten)

#### Suggestions and specialties:

Grilled seasonal vegetables with Romesco and Foie \*Suppl. €4.20 (nuts, gluten) (vegan)

Grilled snails with aioli \*Sup €3.90 (dairy)

Serving of Iberian ham with toasted bread with tomato \*Supl. €9.90

Cod carpaccio, concasé, romesco and its cruditées \*Supl. €4.80 (seafood)

Homemade Iberian croquettes \*Supl. €4.70 (mustard, gluten, dairy)

### SECOND (to choose)

#### Our rice of the week:

Dry rice with rosemary sirloin and mushrooms

#### Our meats with garnish:

BBQ confit Duroc ribs

Chicken stuffed with Camembert and Iberian ham (dairy)

#### Baked fish of the week with garnish:

Hake and prawn stew (fish, seafood)

Andalusian sole with almond sauce (fish, nuts)

#### Suggestions and specialties:

Cod confit taco with apple aioli \*Suppl. €5.50 (fish, dairy)

Beef Steak Tartar with mustard and toast \*Suppl. 10,60€ (mustard, gluten)

Veal Entrecote with Caliu de Verduritas \*Suppl. 6,90 €

Duck magret with mango chutney and passion fruit caramel \*Suppl. 7,20€

Roasted turbot with braised vegetables \*Suppl. 6,80€ (fish)

Veal fillet with grilled vegetables \*Suppl. 10,80€

Octopus leg Galician style with roasted potato and paprika de la vera \*Suppl. 7,80€ (fish)

Mini pea and spinach burgers with vegetable ratatouille \*Supl.2.40€ (vegan)

### DESSERTS (to choose)

Chocolate Croquettes with Apple \* Suppl. 2,10€ (gluten, nuts, dairy, egg)

Seasonal fresh fruit salad

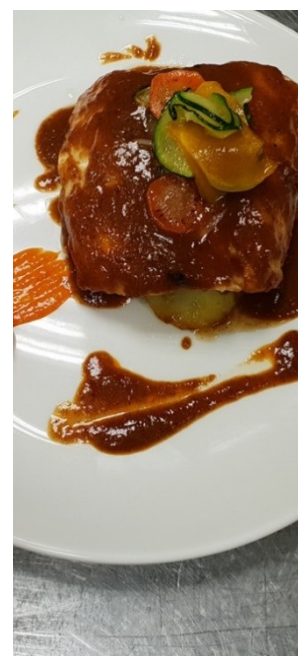
Assorted ice cream El Bistrot (dairy, gluten)

Our homemade puding (dairy, egg)

Apple and cream puff pastry (dairy, gluten)

Yogurt cream with muesli and raspberry (dairy)

Coffee or infusion instead dessert



by Zenit Hoteles

**19.95€**

VAT included

The Menu includes: Mineral Water, other drinks not included.

The dishes that have (\*) will increase the price of the menú

Tickets for more than 10 diners diners are not split

RESTAURANT el bistrot - HOTEL ZENIT LLEIDA

General Brito, 21 - 25007 LLEIDA - TEL. +34 973 22 91 91 - e-mail: [lleida@zenithoteles.com](mailto:lleida@zenithoteles.com) - [www.zenithoteles.com](http://www.zenithoteles.com)

