

LA TERRASSA DEL MAR

CARTA

BEBIDAS

KIDS
MENU

Le **MERIDIEN RA**
BEACH HOTEL & SPA

LE MERIDIEN RA
BEACH HOTEL & SPA
T +34 977 694 200
Avda. Sanatori, 1
Platja de Sant Salvador,
43880 El Vendrell, Catalunya, Spain
www.lemeridienra.com

   @lemeridienra #lemeridienra

ENTRANTES / STARTERS / ENTRANTS



FRIOS / OLD / FREDS

Ensalada de quinoa negra y hortalizas de la huerta con brandada de merluza (pescado, sulfitos, lactosa) 14€

Black quinoa, vegetables and hake brandade salad (fish, sulphites, dairy)
Amanida de quinoa negra i verdures de l'hort amb brandada de lluç (peix, sulfits, lactosa)

Ensalada de tomate de temporada con sandía osmotizada (sulfitos) 14€

Seasonal tomatoes and osmosis watermelon salad (sulphite)
Amanida de tomàquets de temporada amb síndria osmotitzada (sulfits)

Mejillones y verduritas en suave escabeche (moluscos, crustaceos, sulfitos) 16€

Mussels and vegetables in pickled sauce (molluscs, crustaceans, sulphite)
Musclos i verduretes en suau escabetx (mol·luscs, crustacis, sulfits)

Gazpacho de frutas de temporada al vinagre

Forum chardonnay (sulfitos, gluten) 12€

Fresh seasonal fruit soup with Forum chardonnay vinegar (sulphite, gluten)
Gaspaxo de fruites de temporada al vinagre Forum chardonnay (sulfits, gluten)

Ensalada de crujiente de queso de cabra con frutos rojos y vinagreta de miel (lactosa, gluten, sulfitos) 14€

Crispy goat cheese, red fruits and honey dressing salad (dairy, gluten, sulphite)
Amanida de cruixent de formatge de cabra amb fruits vermells i vinagreta de mel (lactosa, gluten, sulfits)

CAIENTES / HOT / CAIENTS

Coquina con ajo y perejil (moluscos, sulfitos) 14€

Wedge clam with garlic and parsley (molluscs, sulphites)
Tellerina amb all i julivert (mol·luscs, sulfits)

Calamar a la brasa con verduras asadas y romesco (frutos secos, sulfitos, moluscos) 16€

Grilled squid with roasted vegetables and romesco sauce (nuts, sulphites, molluscs)
Calamar a la brasa amb verdures rostides i salsa romesco (fruit sec, sulfits, mol·lusc)

Cazuelita con surtido de moluscos (sulfitos, moluscos) 14€

Molluscs casserole (sulphite, molluscs)
Cassoleta d'assortiment de mol·luscs (sulfits, mol·luscs)

Fritura de pescadito, gambas y calamares

(gluten, moluscos, huevo, lactosa, sulfitos, pescado) 14€

Fried fish (small fish, shrimp and squid)

(gluten, molluscs, crustaceans, egg, dairy, sulphite, fish)

Fregit de peixet, gambes i calamars

(gluten, mol·lusc, crustacis, ou, lactosa, sulfits, peix)

Gambas a la plancha (sulfitos, crustaceos) 14€

Grilled prawn (sulphite, crustaceans)

Gambes a la planxa (sulfits, crustacis)

Todos los precios estan en euros. IVA incluido.

All the prices are in euros. VAT is included.

Tots els preus estan en euros. IVA inclòs.

Por favor informe a nuestro equipo en caso de tener alguna necesidad dietética especial.

Please inform our team members, for any special dietary needs.

Si us plau informe al nostre equip en cas de tenir alguna necessitat dietètica especial.



PESCADO / FISH / PEIX

Dorada a la plancha (suplemento en menú 6€) (pescado) 20€

Grilled Sea bream (supplement in the menu 6€) (fish)

Orada a la planxa (suplement en el menú 6€) (peix)

Merluza a la plancha (suplemento en menú 3€) (pescado) 18€

Grilled Hake (supplement in the menu 3€) (fish)

Lluç a la planxa (suplement en el menú 3€) (peix)

CARNE / MEAT / CARN

Solomillo de ternera (suplemento en menú 10€) 28€

Beef tenderloin (supplement in the menu 10€)

Filet de vedella (suplement en el menú 10€)

Secreto Ibérico (suplemento en menú 3€) (cerdo) 18€

Ibérico pork loin (supplement in the menu 3€) (pork)

Secret Ibèric (suplement en el menú 3€) (porc)

*Las carnes y pescados pueden ir acompañados de verduras, puré o arroz basmati

*Fish and meat can go with vegetables, mashed potato or basmati rice

*Les carns i els peixos poden anar acompanyats de verdures, puré o arròs basmati

ARROCES / RICES / ARROSSOS

Arroz del senyoret (pescado, moluscos, crustáceos, sulfitos) 20€

Senyoret style rice (all fish and shellfish peeled) (fish, molluscs, crustaceans, sulphite)

Arròs del senyoret (peix, mol·luscs, crustacis, sulfits)

Arroz con bogavante y almejas (suplemento 4€)

(pescado, crustaceos, moluscos, sulfitos) 23€

Lobster and clams rice (supplement 4 €) (fish, crustaceans, molluscs, sulphite)

Arròs amb llamàntol i cloïses (suplement 4€) (peix, crustacis, mol·luscs, sulfits)

Arroz caldoso de bogavante (suplemento 4€) (pescado, crustaceos, moluscos, sulfitos) 23€

Lobster broth rice (supplement 4 €) (fish, crustaceans, molluscs, sulphite)

Arròs caldós de llamàntol (suplement 4€) (peix, crustacis, mol·luscs, sulfits)

Arroz meloso con rabo de toro (lactosa, sulfitos, frutos secos) 20€

Oxtail mellow Rice (dairy, sulphite, nuts)

Arròs melós de cua de toro (lactosa, sulfits, fruit sec)

Arroz cremoso de rape y alcachofas

(pescado, lactosa, crustaceos, frutos secos, moluscos) 22€

Monkfish and artichoke creamy rice (fish, dairy, crustaceans, nut, molluscs)

Arròs cremós de rap i carxofes (peix, lactosa, crustacis, fruit sec, mol·luscs)

Arroz de verduras y trufa (soja, sulfitos, gluten, frutos secos) 20€

Vegetable and truffle rice (soya, sulphite, gluten, nut)

Arròs de verdures i tòfona (soia, sulfits, gluten, fruit sec)

Arroz cremoso de remolacha con vieiras y

butifarra (sulfitos, moluscos, pescado, crustaceos, cerdo) 20€

Beetroot scallop and pork sausage rice (sulphite, molluscs, fish, crustaceans, pork)

Arròs cremós de remolatxa amb vieires i botifarra (sulfits, mol·luscs, peix, crustacis, porc)

Arroz negro de sepia, gambas y almejas (pescado, moluscos, crustaceos, sulfitos) 20€

Cuttlefish, prawns and clams black rice (fish, molluscs, crustaceans, sulphite)

Arròs negre de sèpia, gambes i cloïsses (peix, mol·luscs, crustacis, sulfits)

FIDEUÀ / FIDEUÀ

La clásica con mejillones en escabeche

(pescado, moluscos, crustaceos, sulfitos, gluten, frutos secos) 18€

The classic Fideuà with pickled mussels (fish, molluscs, crustaceans, sulphite, gluten, nuts)

La clàssica amb musclos en escabetx (peix, mol·luscs, crustacis, sulfits, gluten, fruit sec)



POSTRES / DESSERTS / POSTRES

Chesecake con frambuesa, crumble y espuma de frutos rojos

(frutos secos, lactosa, huevo, gluten) **8€**

Raspberry cold cheesecake with red fruit foam and crumble

(nut, dairy, egg, gluten)

Cheesecake fred amb gerds, crumble i espuma de fruits vermells

(fruit sec, lactosa, ou, gluten)

Saint - Honoré con espuma de caramelo (frutos secos, huevos, gluten) 8€

Saint – Honoré with caramel foam (nut, egg, gluten)

Saint – Honoré amb espuma de caramel (fruit sec, ou, gluten)

Sopa de fresón con melón a la menta y cítricos (sulfitos) 8€

Strawberry coulis with mint melon and citrus fruits (sulphite)

Sopa de maduixot amb meló a la menta i cítrics (sulfitos)

Helado al gusto (huevo, lactosa, gluten) 5€

Your choice of ice cream (egg, dairy, gluten)

Gelat al gust (ou, lactosa, gluten)



SANGRÍA PARA COMPARTIR /
SANGRIA TO SHARE /
SANGRÍA PER COMPARTIR

SANGRÍA CLÁSICA / CLASSIC SANGRIA

**Vino tinto, brandy, Cointreau, fruta fresca, especias
y nuestro ingrediente secreto.
Copa 10€ / Jarra 25€ 1,5L**

Red wine, Cointreau, fresh fruits, spices and our secret ingredient.
Glass 10€ / Pitcher 25€ 1,5L

Vi negre, Cointreau, fruita fresca, espècies i el nostre ingredient secret.
Copa 10€ / Gerra 25€ 1,5L

SANGRÍA DE VINO BLANCO /
WHITE WINE SANGRIA

**Vino blanco y cava de Penedès mezclado con pepino, menta, ginebra,
toque de fruta de la pasión y lima.
Copa 12€ / Jarra 27€ 1,5L**

White wine and Penedès cava, blended with cucumber, fresh mint, gin, pas-
sionfruit hint and lime juice.
Glass 12€ / Pitcher 27€ 1,5L

Vi blanc i cava del Penedès barrejat amb cogombre, menta, ginebra, cop de
fruita de la passió i suc de llima.
Copa 12€ / Gerra 27€ 1,5L



APERITIVOS / APERTIFS / APERTIUS

APEROL SPRITZ 12€

Aperol, cava y agua carbonatada

Aperol, sparkling water and cava / Aperol, cava i aigua carbonatada

VERMUT TRADICIONAL REUS

REUS TRADITIONAL VERMOUTH 6.5€

Siguiendo la tradición de Reus con naranja y olivas

Following this town tradition we add an orange slice and olives

Fent tradició, com a Reus, amb rodanxa de taronja i olives farcides.

SUMMER VIBES 14€

Tequila, Cointreau y zumo natural de limón

Tequila, Cointreau and fresh lemon juice

Tequila, Cointreau i suc natural de llimona

SUNSET MALIBU 14€

Malibu, zumo de piña y granadina

Malibu, pineapple juice and grenadine

Malibu, suc de pinya i granadina

SUMMER DREAM 14€

Amaretto Disaronno, Cava y zumo natural de naranja

Amaretto Disaronno, Cava and fresh orange juice

Amaretto Disaronno, Cava i suc natural de taronja.

BELLINI 11€

Cava y zumo de naranja / Cava and orange juice / Cava i suc de taronja

PINK GIN SPRITZ 12.5

Ginebra rosa, limonada y cava

Pink gin, lemonade and cava / Ginebra rosa, llimonada i cava

MOJITO 12

Ron, azúcar moreno, menta, lima y soda / Rum, Brown sugar, fresh mint leaves,

lime and soda / Rom, sucre bru, menta, llima i soda

MOCKTAILS Y RESFRESOS / SODAS / REFRESCS

ZUMO DE NARANJA FRESCO / FRESH ORANGE JUICE

SUC DE TARONJA NATURAL 7,5€

NADA COLADA 8€

Zumo de piña y sirope de coco / Pineapple juice and coconut syrup

Suc de pinya i xarop de coco

LIMONADA CASERA DE SANT JOAN 8€

No hay nada que aniquile la sed como nuestra combinación de limón recién exprimido, azúcar y agua mineral.

The thirst quencher, freshly squeezed lemon juice, sugar and mineral water.

No hi ha res per treure millor la set com el nostre mix de llimona tot just acabat d'esprémer, sucre i aigua mineral.

SAN FRANCISCO 6€

Combinado de zumo de melocotón, piña y toque se sirope de fresa.

Mix with peach juice, pineapple and strawberry syrup.

Mix de suc de préssec, nabius i un cop de xarop de maduixa.

VARIEDAD DE REFRESCOS / MIX OF SODAS

MIX DE REFRESCS 5€

(Pepsi, Pepsi Light, Pepsi Max, lemon & orange Kas, Bitter Kas & 7up)

VIRGIN MOJITO 8€

Lima, menta fresca, azúcar Moreno y soda / lime, fresh mint leaves, Brown

sugar and soda / llima, menta fresca, sucre bru i soda

VIRGIN MIMOSA 5€

Zumo de naranja, limonada y soda / orange juice, lemonade and soda

suc de taronja, llimonada i soda



CERVEZA / BEER / CERVESA

Pinta de Estrella Damm / Pint of Estrella Damm **7.5€**

Media pinta Estrella Damm / Half pint Estrella Damm **4.5€**

Estrella Damm Mediana / Estrella Damm bottle / Estrella Damm mitjana **4.5€**

Voll damm (double malt) **4.5€**

Estrella Damm Daura; sin gluten / gluten free / sense gluten **5.5€**

Free Damm; sin alcohol / alcohol free / sense alcohol **5€**

Pinta de Clara / Pint of Shandy / Xampú **7.5€**

Media pinta de Clara / half pint of Shandy **4.5€**

NUESTROS VINOS Y BRURBUJAS / SPARKLING AND WINES / VINS I BOMBOLES

CAVA

	Copa / By glass	Botella / Bottle
Freixenet Vintage Reserva	6€	20€
Freixenet Elyssia Rosé	7€	28€
ECO AA Privat de Laietà		34€

CHAMPAGNE

Moët Chandon Brut Imperial	18€	85€
Moët Chandon Imperial Roé	20€	90€

VINO BLANCO / WHITE WINE / VI BLANC

Selección Sommelier / Choice of Sommelier	14€ (0.50cl)	20€ (0.75cl)
ECO Augustus Look (DO Penedès)	8€	26€
Fresco y complejo / Fresh and complex / <i>Fresc i complex</i>		
Albariño Vionta (DO Rias Baixas)	10€	33€
Mineral y cítrico / Mineral and citric / <i>Mineral i cítric</i>		
Verdejo Valdubón (DO Rueda)	8€	28€
Intenso y afrutado / Intense and fruity / <i>Intens i afruitat</i>		
Chardonnay Augustus (DO Penedès)	10€	34€
Suave y armonioso / Soft and balanced / <i>Suau i armoniós</i>		
ECO Indret de Cerdanya	9€	30€
Cítrico y refrescante / Citric and refreshing / <i>Cítric i refrescant</i>		

VINO TINTO / RED WINE / VI NEGRE

Selección Sommelier / Choice of Sommelier	14€ (0.5cl)	20€ (0.75cl)
ECO Augustus Primer Negro	8€	25€
Ligero y Carnoso / Light and fleshy / <i>Lleuger i carnós</i>		
Augustus Cabernet Franc (DO Penedès)	9€	29€
Intenso y Afrutado / Intense and fruity / <i>Intens i afruitat</i>		
Orube (DO Rioja)	9€	31€
Robusto y Complejo / Robust and complex / <i>Robust i complex</i>		
Morlanda Negra 2013 (DO Priorat)		37€
Poderoso y Gastronómico / Powerful and gastronomic / <i>Poderós i gastronòmic</i>		

VINO ROSADO / ROSÉ WINE / VI ROSAT

Augustus Rosat	8€	26€
Fresco y profundo / Fresh and deep / <i>Fresc i profund</i>		
Segura Viudas Rosat	7€	24€
Afrutado y Refrescante / Fruity and refreshing / <i>Afruitat i refrescant</i>		

CAFÉ Y TÉ / COFFEE AND TEA / CAFÈ I TE

Espresso	3€	
Espresso Doble	3.5€	
Cortado / Tallat	3.5€	
Capuccino	5€	
Café Latte	4.5€	
Café Irlandés / Irish Coffee	10€	
Carajillo / Cigaló	5.5€	
Té a elegir / Your choice of tea / Te a escollir	4.5€	



KIDS MENU

MAIN COURSE Price per meal

Penne with Bolognese sauce or toasted tomato (GLU, SULF).....	12€
Tomato and Mozzarella salad (LAC, SULF)	12€
Pasta and pan-fried brie salad (GLU, EGG, LAC, SULF).	12€
Pizza Margarita (you can add ham) (GLU, SUL, LAC)	11€
Beef Burger DO 100gr with lettuce, tomato and mayonaise s (GLU, SES, SOYA, EGG, SULF, LAC).....	16€
Fish and chips (FISH, GLU, LAC, EGG).....	16€
Chicken fingers with crisps (GLU, LAC, EGG)	14€
Grilled hake	18€
Grilled beef medallion steak.....	22€

DESSERT

Brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce (NUT, LAC, EGG, GLU).....	6€
Your choice of Ice cream	5€

Todos los precios estan en euros. IVA incluido.

All the prices are in euros. VAT is included.

Tous les prix sont en euros. TVA incluse.

Por favor informe a nuestro equipo en caso de tener alguna necesidad dietética especial.

Please inform our team members, for any special dietary needs.

Veillez informer notre équipe si vous avez des besoins alimentaires particuliers.

FRUT SEC. FRUTOS SECOS / GLU. GLUTEN / HUEV. HUEVO / LAC. LACTOSA / PESC. PESCADO /
SULF. SULFITOS / SES. SÉSAMO / CRUST. CRUSTÁCEOS / MOLUS. MOLUSCOS / PORC. CERDO

NUT. NUTS / GLU. GLUTEN / LAC. LACTOSE / SES. SESAME / CRUST. CRUSTACEANS
/ MOLLUS. MOLLUSCS / SULF. SULPHITES

**FRUIT SEC. FRUITS SECS / GLU. GLUTEN / LAC. LACTOSE / SULF. SULFITES /
SES. SESAM / CRUST. CRUSTACÉ / MOLUS. MOLLUSQUES**



MENU INFANTIL

PLATO PRINCIPAL Precio por plato

Penne con salsas de tomate
asado o boloñesa (GLU, SULF) 12€

Ensalada de tomate con mozzarella (LAC, SULF) 12€

Ensalada de pasta con queso
brie rebozado (GLU, HUEV, LAC, SULF) 12€

Pizza Margarita
(se puede añadir jamón dulce) (GLU, SUL, LAC) 11€

Hamburguesa de ternera D.O. 100 gr acompañada
de lechuga, tomate y mayonesa
(GLU, SES, SOJ, HUEV, SULF, LAC)..... 16€

Fish and chips (PESC, GLU, LAC, HUEV) 16€

Fingers de pollo crujientes
con chips de patata (GLU, LAC, HUEV)..... 14€

Merluza a la plancha..... 18€

Medallones de solomillo a la plancha 22€

POSTRES

Brownie de chocolate
con cremoso de vainilla (FRUT SEC, LAC, HUEV, GLU) 6€

Helado al gusto (HUEV, LAC, GLU) 5€



MENU ENFANT

PLAT PRINCIPAL Prix per assiette

Penne au sauce tomates rôties
ou à la bolognaise (GLU, SULF) 12€

Salade caprese de tomates
et mozzarella (LAC, SULF) 12€

Salade de pâtes avec fromage
Brie pané (GLU, OEUF, LAC, SULF)..... 12€

Pizza Margherita (possibilité d'ajoute du jambon blanc)
(GLU, SUL, LAC) 11€

Hamburger de veau D.O. 100 gr accompagné
de salade, tomates et mayonnaise
(GLU, SES, SOJA, OEUF, SULF, LAC) 16€

Fish and chips (POISSON, GLU, LAC, OU) 16€

Fingers de poulet crustillants
avec chips (GLU, LAC, OU) 14€

Merlu grillé 18€

Fillets de boeuf 22€

DESSERTS

Brownie au chocolat
avec crème à la vanille (FRUIT SECS, LAC, OEUF, GLU)..... 6€

Glaces au choix (OEUF, LAC, GLU)..... 5€

