

PRIMERS PLATS - PRIMEROS - PREMIERS PLATS - FIRST COURSES:

1-Amanida de tomàquet kumato, pastanaga i espàrrecs blancs amb vinagreta de remolatxa 🍷

1- Ensalada de tomate kumato, zanahoria y espárragos blancos con vinagreta de remolacha
1-Salade de tomates Kumato, carotte et asperges blanches avec vinaigrette de betterave

2-Trinxat de col i patata amb butifarra del Perol

2-Trinxat de col y patata con butifarra del Perol
2-Pommes de terre, chou-fleur « Trinxat » et saucisse Perol
2-Mashed potato with cauliflower "Trinxat" and sausage Perol

3-Cigrons saltats amb espinacs i gambetes 🍷

3-Garbanzos salteados con espinacas y gambitas
3-Pois chiches sautés avec épinards et crevette
3-Sautéed chickpeas with spinach and shrimp

4-Truita de bolets amb pernil 🍷

4-Tortilla de setas de con jamón
4-Omelette aux champignons et jambon
4-Seasonal mushroom omelette with ham

5-Raviolis farcits de carn amb salsa gorgonzola 🍷🍷🍷

5-Raviolis rellenos de carne con salsa gorgonzola
5-Raviolis farcis de viande avec sauce au gorgonzola
5-Ravioli stuffed with meat with gorgonzola cheese sauce

SEGONS PLATS - SEGUNDOS - PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES:

1-Bacalla amb samfaina i musclos 🍷🍷

1-Bacalao con pisto y mejillones
1-Cod avec moules et ratatouille
1-Cod with mussels and ratatouille

2-Filets d'orada al forn amb verdures a la graella 🍷

2-Filetes de dorada al horno con verduras a la parrilla
2-Filets de dorade cuit avec légumes grillés
2-Fillets of sea bream baked with grilled vegetables

3-Risotto de pollastre i poma 🍷

3-Risotto de pollo y manzana
3-Risotto poulet et pommes
3-Chicken and apple risotto

4-Jarret de vedella amb patates i cebes rostides 🍷

4-Jarrete de ternera con patatas y cebollas asadas
4-Jarret de veau aux pommes de terre et oignons rôties
4-Veal shank with potato and roasted onions

5-Tournedó de filet de porc amb patates al forn i oli de romaní 🍷

5-Tournedó de solomillo de cerdo con patatas al horno y romero
5-Filet de porc avec pommes de terre au four et au romarin
5-Pork tenderloin with baked potato and rosemary

*Suprema de lluç a la Santurce 🍷

*Suprema de merluza al Santurce
*Merlu au style Santurce
*Hake fish in the Santurce style

*Entrecot de vedella a la graella amb patata gratin 🍷

*Entrecot de ternera a la parrilla con patata gratin
*Entrecôte de veau grille et gratin de pomme de terre
*Beef entrecote with potato gratin

Suplement 4€

POSTRES - POSTRES - DESSERTS - DESSERTS:

1-Amanida de fruita natural - Salade de fruits frais

1-Ensalada de fruta fresca - Fresh fruit salad

2-Mousse de torró - Mousse de nougat 🍷

2-Mousse de turrón - Nougat mousse

3-Pastis de pressec amb perles de xocolata - Gâteau de pêche aux perles de chocolat

3-Pastel de melocotón con perlas de chocolate - Peach cake with chocolate pearls 🍷🍷🍷

4-Iogurt natural amb mango - Yaourt naturel à la mangue 🍷🍷🍷

4-Yogur natural con mango - Natural yogurt with mango

5-Assortit de gelats: vainilla i xocolata - Crème glacée assorties: vanille et chocolat 🍷

5-Surtido de helados: vainilla y chocolate - Assorted ice cream: vanilla and chocolate

Vi recomanat del mes:
Vino recomendado del mes:
Vin recommandé du mois:
Recommended wine of the month:

Només Gambrò Blanca
Castell de Peralada
D.O. Empordà (Catalunya)

PREU: 13.90 € / 75 CL
PRECIO: 13.90 € / 75 CL
PRIX: € 13.90 / 75 CL
PRICE: € 13.90 / 75 CL



AVUI DE SEGON TENIM - HOY DE SEGUNDO TENEMOS - TODAY - AUJOURD'HUI:

DIJOURS - JUEVES - JEUDI - THURSDAY:

Paella marinera 🍷🍷🍷🍷

Paella marinera
Paella aux fruits de mer
Seafood paella

DIVENDRES - VIERNES - VENDREDI - FRIDAY:

Fideuà 🍷🍷🍷🍷

Fideua
Fideua (Nouilles aux fruits de mer)
Fideua (Seafood noodles)

17,00 € IVA INCLÒS

INCLUIDO - TAXES INCLUSES - INCLUDED TAX

(Escollint plat únic **10,50 € IVA inclòs**, només migdia)
(Escogiendo plato único **10,50 € IVA incl.** solo mediodía)

(Le choix d'un plat unique **10,50 €**, seulement à midi)
(Choosing a single dish **10,50 €**, only at noon)

Pa*, beguda (1/2 aigua o copa vi, o cervesa Estrella o refresc) i cafè o infusió

Pan*, bebida (1/2 agua, copa vino, o cerveza Estrella o refresco) i infusió

Pain*, des boissons (1/2 eau, ou verre vin, ou bière ou boisson gazeuse) et café ou thé

Bread*, drinks (1/2 water, or glass wine, or beer, or soft drink) and coffee or tea

*Pa sense gluten - pan sin gluten - pain sans gluten - gluten-free bread 0,50 €

