

PRIMERS PLATS - PRIMEROS - PREMIERS PLATS - FIRST COURSES:

1-Bouquet d'enciams amb empedrat de cigrons, bacallà i vinagreta de mostassa

- 1-Bouquet de lechugas con empedrado de garbanzos, bacalao y vinagreta de mostaza
- 1-Bouquet de laitue avec pavée de pois chiches, morue et vinaigrette à la moutarde
- 1-Bouquet of lettuce with chickpeas paved, cod and mustard vinaigrette

2-Musclos al vapor amb llet de coco, llima i toc picant

- 2-Mejillones al vapor con leche de coco, lima y un toque picante
- 2-Moules à la vapeur avec lait de noix de coco, citron vert et des épicee
- 2-Steamed Mussels with coconut milk, lime and spicy

3-Truita de xampinyons, ceba i bacon

- 3-Tortilla de champiñones, cebolla y bacon
- 3-Omelette aux champignons, oignons et bacon
- 3-Mushroom omelette, onion and bacon

4-Crema de carbassó i blat de moro amb crostons d'espelta i oli de pebre vermell picant

- 4-Crema de calabacín y maíz con picatostes de espelta y aceite de pimentón picante
- 4-Crème de courgettes et maïs aux croûtons épicés et huile de piment fort
- 4-Cream of zucchini and corn with spiced croutons and hot pepper oil

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-Filets de llobarro forn amb verdures a la graella

- 1-Filetes de lubina al horno con verduras a la parrilla
- 1-Filets de loup de mer au four avec des légumes grillés
- 1-Baked sea bass fillets with grilled vegetables

2-Suprema de corball amb patates panadera i salsa marinera

- 2-Suprema de corvina con patatas panadera y salsa marinera
- 2-Courbine suprême avec pommes de terre au four et sauce aux fruits de mer
- 2-Supreme of weakfish with baked potatoes and seafood sauce

3-Risotto de verduretes, sobrassada i formatge brie

- 3-Risotto de verduritas, sobrasada y queso brie
- 3-Risotto aux légumes, saucisses et brie
- 3-Risotto with vegetables, sausage and brie

4-Escalopins de filet de porc amb patates confitades i salsa oporto

- 4-Escalopines de filete de cerdo con patatas confitadas y salsa oporto
- 4-escalopines de filet de porc aux pommes de terre confites et sauce au porto
- 4-Escalopines of pork fillet with candied potatoes and port sauce

5-Xai a la brasa marinat amb herbes provençals

- 5-Cordero a la brasa marinado con hierbas provenzales
- 5-Agneau grillé mariné aux herbes de Provence
- 5-Grilled lamb marinated with Provençal herbs

*Morro de bacallà confitat amb parmentier de pèsols

- *Morro de bacalao confitado con parmentier de guisantes
- *Morue confit à la parmentier de petit pois
- *Cod fish confit with parmentier green peas

Entrecot de vedella a la graella amb albergínies a la mel

- *Entrecot de ternera a la parrilla con berenjenas a la miel
- *Entrecôte de boeuf grillé avec aubergine au miel
- *Grilled beef entrecote with eggplant to honey

Suplement 4€

POSTRES - POSTRES - DESSERTS - DESSERTS:

1-Amanida de fruita natural - Salade de fruits frais

- 1-Ensalada de fruta fresca - Fresh fruit salad

2-Tronc de mató amb fruits secs i mel - Fromage cottage avec noix et miel

- 2-Tronco de mató con frutos secos y miel - Cottage cheese with nuts and honey

3-Semifred de maduixa - Semi froid aux fraise

- 2-Semifrió de fresa - Semi-cold strawberry

4-Pastis de pa de pessic de xocolata - Gâteau au chocolat

- 4-Pastel de bizcocho de chocolate - Chocolate cake

5-Assortit de sorbets: poma i limona - Assortiment de glaces: pomme et citron

- 5-Surtido de helados: manzana y limón - Assorted ice cream: apple and lemon

Del 11-15 Març 2019

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

Amat Jove Negre

D.O. Empordà (Catalunya)
Bodegues Celler Trobat
Varietat raïm: Merlot/Garnatxa

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)

18,00 € IVA INCLÒS

INCLUIDO - TAXES INCLUSES - INCLUDED TAX

(Escollint plat únic **12,50 € IVA inclòs**, només migdia)
(Escogiendo plato único **12,50 € IVA incl.** solo mediodía)

(Le choix d'un plat unique **12,50 €**, seulement à midi)
(Choosing a single dish **12,50 €**, 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) café o infusión

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 €**

