

MENÚ MIGDIA/NIT - Menú mediodía/noche - Dejeuner/dîner menu - Lunch/dinner menu
(Dilluns a divendres migdia no festiu - De Lunes a Viernes mediodia no festivo - Lundi vendredi midi - Monday to friday noon)

PRIMERS PLATS - PRIMEROS - PREMIERS PLATS - FIRST COURSES:

1-Amanida de tomàquet amb burratina i vinagreta d'alfàbrega 🍅🌿

1-Ensalada de tomate con burratina y vinagreta de albahaca
1-Salade de tomates avec burratina et vinaigrette au basilic
1-Tomato salad with burratina and basil vinaigrette

2-Escalivada amb seitons al vinagre 🍷

2-Escalivada con boquerones en vinagre
2-Escalivada aux anchois au vinaigre
2-Escalivada with anchovies in vinegar

3-Truita amb bolets i formatge 🍄🧀

3-Tortilla con setas y queso
3-Omelette aux champignons et fromage
3-Omelette with mushrooms and cheese

4-Vichyssoise de porros i poma amb crostonets 🍷🍏

4-Vichyssoise de puerros y manzana con picatostes
4-Vichyssoise de poireaux et pommes aux croûtons
4-Vichyssoise of leeks and apples with croutons

5-Tagliatelle amb sofregit de llagostins i musclos 🍤🦪🍷

5-Tagliatelle con sofrito de langostinos y mejillones
5-Tagliatelles aux crevettes frites et moules
5-Tagliatelle with fried prawns and mussels

SEGONS PLATS - SEGUNDOS - PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES:

1-Risotto de « pulled pork » 🍷🌿🍅

1-Risotto de "pulled pork"
1-Risotto aux "pulled pork"
1-"Pulled pork" Risotto

2-Xai a la graella (costella, mitjana i cuixa) amb patates moniato fregides

2-Cordero a la parrilla (costilla, media y muslo) con patatas boniato fritas
2-Agneau grillé (côtes, bas et cuisse) aux patates douces frites
2-Grilled lamb (rib, stocking and thigh) with sweet potato potatoes

3-Entranyes de vedella a la graella i salsa "chimichurri" 🍷🌿

3-Entrañas de ternera a la parrilla y salsa "chimichurri"
3-Entrailles de bœuf grillées et sauce « chimichurri »
3-Grilled beef entrails and "chimichurri" sauce

4-Suprema de salmó al papillote 🍷

4-Suprema de salmón al papillote
4-Suprême de saumon au papillot
4-Salmon supreme in papillot

5-Paella marinera 🍷🌿🍅🍏

5-Paella marinera
5-Paella aux fruits de mer
5-Seafood paella

Suplement 3€

POSTRES - POSTRES - DESSERTS - DESSERTS:

1-Amanida de fruites naturals - Salade de fruits frais

1-Ensalada de frutas naturales - Fresh fruit salad

2-Arròs amb llet al perfum de canyella - Riz au lait parfumé à la cannelle 🍷

2-Arroz con leche al perfume de canela - Cinnamon-scented milk rice

3-Pannacotta amb fruits vermells - Pannacotta aux fruits rouges 🍷🍷🍷

3-Pannacotta con frutos rojos - Pannacotta with red fruits

4-Pa de pessic de pastanaga amb nous i panses - Pain d'épices aux carottes aux noix et raisins secs 🍷🍷🍷

4-Bizcocho de zanahoria con nueces y pasas - Carrot gingerbread with nuts and raisins

5-Assortiment de gelats: xocolata i nata - Assortiment de glaces: chocolate and cream

5-Surtido de helados: chocolate y nata - Assortment ice cream: chocolat et crème 🍷



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

Amat Xarel·lo

D.O.: Empordà (Catalunya)
Bodega: Bodegues Trobat
Varietat raïm: Xarel·lo

Preu: 13.90 € / 75 CL
Precio: 13.90 € / 75 CL
Prix: € 13.90 / 75 CL
Price: € 13.90 / 75 CL

18,00 € IVA INCLÒS
INCLUIDO - TAXES INCLUSES - INCLUDED TAX

(Escollint plat únic **13,50 € IVA inclòs**, només migdia)
(Escogiendo plato único **13,50 € IVA incl.** solo mediodía)
(Le choix d'un plat unique **13,50 €**, seulement à midi)
(Choosing a single dish **13,50 €**, only at noon)

Pa*, beguda (1/2 aigua, o 1/2 ampolla de vi, o cervesa Estrella o refresc) i cafè o infusió
Pan*, bebida (1/2 agua, o 1/2 botella de vino, o cerveza Estrella o refresco) café o infusión
Pain*, des boissons (1/2 eau, ou 1/2 bouteille vin, ou bière ou boisson gazeuse) et café ou thé
Bread*, drinks (1/2 water, or 1/2 bottle of wine, or beer, or soft drink) and coffee or tea

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