



Menú de Temporada Dissabtes migdia

Entrants

Assortit d'embotits de la regió amb pa amb tomata

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra

Sopa freda de meló a la menta amb encenalls de pernil

Cargols a la cassola

Amanida de formatge blau, fruits secs i codony

Carbassons farcits de carn amb salsa roquefort

Carpaccio de vedella amb parmesà

Foie mi-cuit fet a casa amb melmelades i torradetes (**Suplement 5,00€**)

Plat principal

Calamars a la planxa

Rapet a la planxa o al vi blanc (**Suplement 5,00€**)

Sèpia amb mandonguilles

Peus de porc "sense feina" farcits de botifarra de perol

Melós de vedella de Girona amb bolets

Magret d'ànec amb salsa de prunes a l'Oporto

Galtes de porc "2 unitats" rostides al forn

Espatlla de xai rostida al forn (**Suplement 5,00€**)

Entrecot de 350g de vedella de Girona a la brasa

Salsa rocafort, de bolets o 5 pebres 2,00€

Pa torrat amb tomata 2,50€ - Pa sense gluten 2,80€ - All i oli 1,90€

AIGUA, PA i POSTRES INCLOSOS

Preu 29,90 IVA inclòs

**Menú disponible tots els dissabtes migdia
excepte festius**





Menu de saison samedi midi



Entrées

- Charcuterie de la region avec pain tomate
- Timbale d'escalivada au fromage de chèvre
- Soupe froide de melon à la menthe avec jambon
- Escargots à la casserole
- Salade avec fromage bleu, fruits secs et coing
- Courgettes farcies à la viande gratinées avec sauce aux rocafort
- Carpaccio de veau avec parmesan
- Foie mi-cuit fait maison avec confiture et toast **(Supplément 5,00€)**

Plats principaux

- Calmars grillés
- Lotte grillée ou Lotte au vin blanc **(Supplément 5,00€)**
- Seiche aux boulettes de viande
- Pied de porc désossé farcie de saucisse de perol
- Joue de veau aux champignons
- Magret de canard avec sauce aux prunes et Porto
- Joues de porc au four (2 unités)
- Épaule d'agneau au four **(Supplément 5,00€)**
- Entrecôte de 350g de veau de Girona grillé
- Sauce Roquefort, champignons ou 5 poivres 2,00€
- Pain grillé à la tomate 2,50€ - Pain sans gluten 2,80€ - Aïoli 1,90€

EAU, PAIN et DESSERT AU CHOIX COMPRIS
Prix, 29,90 € TVA comprise

Menu disponible tous les samedis midi
sauf jours fériés





Menú de temporada Sábados Mediodía

Entrantes

Surtido de embutidos de la región con pan con tomate

Timbal de escalivada con queso de cabra

Sopa fría de melón a la menta con virutas de jamón

Caracoles a la cazuela

Ensalada de queso azul, frutos secos y membrillo

Calabacines rellenos de carne gratinados con salsa roquefort

Carpaccio de ternera con queso parmesano

Foie mi-cuit casero con mermeladas y tostadas **(Suplemento 5,00€)**

Platos principales

Calamares a la plancha

Rape a la plancha o al vino blanco **(Suplemento 5,00€)**

Sepia con albóndigas

Pies de cerdo “sin trabajo” rellenos de butifarra de perol

Meloso de ternera de Girona guisada con setas

Magret de pato con salsa de ciruelas al Oporto

Carrilleras de cerdo (2 unidades) asadas al horno

Espalda de cordero al horno **(Suplemento 5,00€)**

Entrecot de 350g de ternera de Girona a la brasa

Salsa Roquefort, de setas o 5 pimientos 2,00€

Pan tostado con tomate 2,50€ - Pan sin gluten 2,80€ / All i oli 1,90€

AGUA, PAN y POSTRES INCLUIDOS

Precio, 29,90€ IVA incluido

**Menú disponible todos los sábados mediodías
excepto festivos**



Seasonal menu:
samstag mittag / saturday lunch

Vorspeisen

Wurstplatte der Region
Timbal von Escalivada mit Ziegenkäse
Kalte Minzmelonensuppe mit Schinkenstreifen
Schneckenkasserolle
Salat mit blauem Käse, Quitte und trockene Nüsse
Mit Fleisch gefüllte Zucchini mit Roquefortsauce
Kalbscarpaccio mit Parmesankäse
Leberpastete des Hauses (Foie Mi-cuit) mit Toast
(Zuschlage 5,00€)

Hauptspeisen

Kalmare vom Blech
Gegrillter Seeteufel oder mit Weißweinsauce
(Zuschlage 5,00€)
Tintenfisch mit Fleischbällchen
Unverarbeitete Schweinefüße gefüllt mit Perol-Wurst
Kalbsbacke aus dem Backofen mit Pilze
Entenbrust mit Pflaumensosse
Schweinebacken aus dem Backofen (2 Einheiten)
Lammschulterbraten **(Zuschlage 5,00€)**
Kalbsentrecote 350g vom Grill

Sösse nach Wahl:
Roquefort, pilze oder 5 Pfeffer 2,00€

Geröstetes Brot mit Tomate 2,50 € -
Glutenfreies Brot 2,80 € - All i oli 1,90 €

WASSER, BROT und NACHTISCH
Preis 29,90€ Mwst inbegriffen

Starters

Assorted sausages and cuts
Timbal of escalivada with goat cheese
Cold mint melon soup with ham shavings
Snails casserole
Blue chesse salad, quince and dry nuts
Meat-stuffed zucchini with roquefort sauce
Veal carpaccio with parmesan cheese
House foie gras "mi-cuit" with toast
(5,00€ supplement)

Main courses

Grilled squids
Grilled monkfish or with white wine sauce **(5,00€ supplement)**
Cuttlefish with meatballs
Pig's trotters stuffed with perol sausage
Baked veal cheek with mushrooms
Duck magret with prune sauce
Baked pork cheeks (2 units)
Roasted lamb shoulder **(5,00€ supplement)**
Grilled Veal entrecot 350g

Choice of sauces:
Roquefort, mushrooms or 5 peppers 2,00€

Toasted bread with tomato €2.50 -
Gluten-free bread €2.80 / All i oli €1.90

WATER, BREAD and DESSERT
Price 29,90€ VAT included

Jeden Samstagmittag, kein Feiertag
Every Saturday lunch time, no holiday

