



# Menú de Temporada Dissabtes migdia

## Entrants

Assortit d'embotits de la regió amb pa amb tomata

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra

Timbal de salmó fumat amb tomata i allivocat

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€**)

Llobarro a la planxa o al vi blanc

Peus de porc guisats amb gambes

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 2,90€ - Pa sense gluten 2,90€ - All i oli 2,50€

AIGUA, PA i POSTRES INCLOSOS

**Preu 32,90 IVA inclòs**

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





# Menu de saison samedi midi

## Entrées

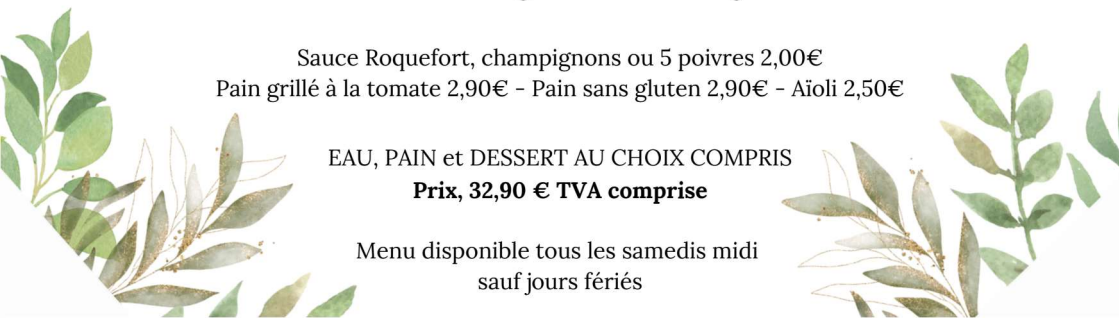
- Charcuterie de la région avec pain tomate
- Timbale d'escalivada au fromage de chèvre
- Timbale de saumon fumé, tomate et avocat
- Soupe froide de melon à la menthe avec jambon
- Escargots à la casserole
- Salade avec fromage bleu, fruits secs et coing
- Courgettes farcies à la viande gratinées avec 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€**)
- Bar grillé ou avec sauce au vin blanc
- Pied de porc en sauce avec crevettes
- 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 2,90€ - Pain sans gluten 2,90€ - Aioli 2,50€

EAU, PAIN et DESSERT AU CHOIX COMPRIS  
**Prix, 32,90 € 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
- Timbal de salmón ahumado con tomate y aguacate
- 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€**)
- Lubina a la plancha o al vino blanco
- Pies de cerdo guisos con gambas
- 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 2,90€ - Pan sin gluten 2,90€ / All i oli 2,50€

AGUA, PAN y POSTRES INCLUIDOS

**Precio, 32,90€ 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

Timbal von Geräucherter Lachs, Tomaten und Avocado

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

**(Zuschlag 5,00€)**

Hauptspeisen

Kalmare vom Blech

Gegrillter Seeteufel oder mit Weißweinsauce

**(Zuschlag 5,00€)**

Gegrillter Wolfsbarsch oder Weißwein

Geschmorte Schweinshaxe mit Garnelen

Kalbsbacke aus dem Backofen mit Pilze

Entenbrust mit Pflaumensosse

Shweinebacken aus dem Backofen (2 Einheiten)

Lammschulterbraten **(Zuschlag 5,00€)**

Kalbsentrecote 350g vom Grill

Sösse nach Wahl:

Roquefort, pilze oder 5 Pfeffern 2,00€

Geröstetes Brot mit Tomate 2,90 € -

Glutenfreies Brot 2,90 € - All i oli 2,50 €

WASSER, BROT und NACHTISCH

**Preis 32,90€ Mwst inbegriffen**

Starters

Assorted sausages and cuts

Timbal of escalivada with goat cheese

Timbal of smoked salmon, tomato and avocado

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)

Grilled sea bass or white wine sauce

Stewed pig's trotters with prawns

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 €2.90 -

Gluten-free bread €2.90 / All i oli €2,50

WATER, BREAD and DESSERT

**Price 32,90€ VAT included**

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