



Menú de Temporada

Entrants

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra
Canelons casolans de rostit amb beixamel de bolets
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
Foie gras 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 al Oporto
Arròs mar i muntanya (mínim 2 persones)
Epatlla de xai rostida al forn **(Suplement de 5,00€)**
Entrecot de 350g de vedella de Girona a la brasa **(Suplement 3,00€)**

Una Salsa a escollir: Rocafort / Bolets / 5 pebres / 2,00€
Pa torrat amb tomata 2,50€ - Panet sense gluten 2,80€ - All i oli 1,90€

AIGUA, PA i POSTRES INCLOSOS
Preu 26,50€ IVA inclòs

**Menú disponible tots els migdies entre setmana
excepte festius**





Menu de saison

Entrées

Timbale d'escalivada au fromage de chèvre
Cannellonis faites maison de viande avec béchamel aux champignons
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
Foie gras mi-cuit fait maison avec confiture et toast (**Supplément 5,00€**)

Plats principaux

Calmars grillés
Lotte grillée ou vin blanc (**Supplément 5,00€**)
Seiche aux boulettes de viande
Pied de porc désossé farcie de saucisse de perol
Joue de veau de Gérone aux champignons
Magret de canard sauce aux prunes au porto
Paella mixte (viande et poisson)"minimum 2 personnes"
Épaule d'agneau au four (**Supplément 5,00€**)
Entrecôte de veau de Girona grillé 350g (**Supplément 3,00€**)
Une Sauce aux choix: Roquefort / Champignons / 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 26,50 € TVA comprise

**Menu disponible tous les midis en semaine
sauf jours fériés**



Menú de temporada

Entrantes

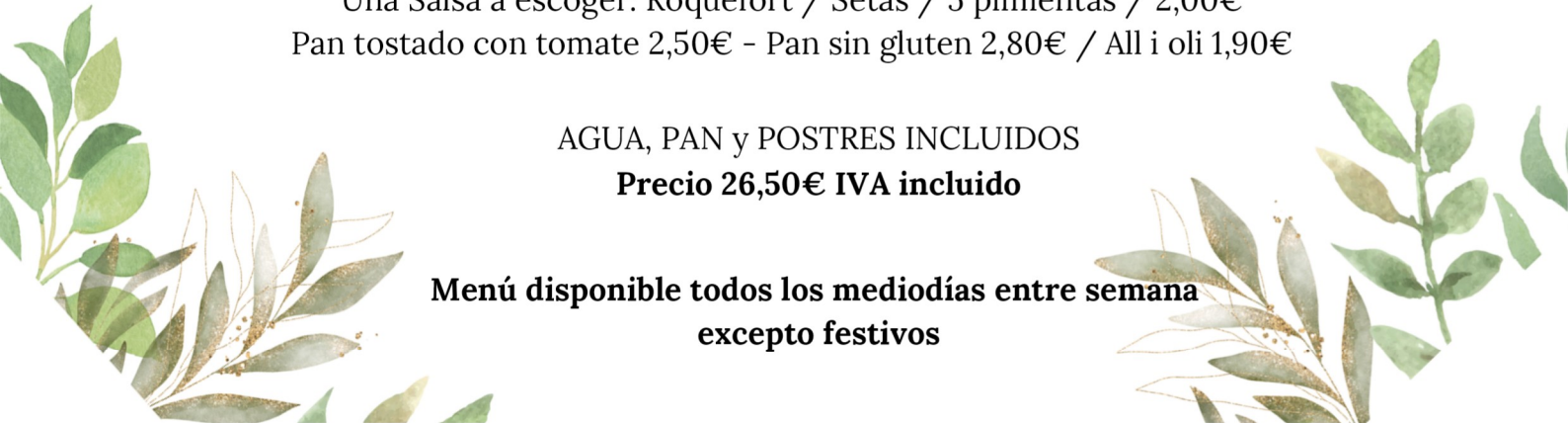
Timbal de escalivada con queso de cabra
Canelones caseros de carne gratinados con bechamel de setas
Sopa fría de melón a la menta con virutas de jamón
Caracoles a la cazuela
Ensalada de queso azul, frutos secos y membrillo
Calabacines rellenos de carne gratinados con salsa roquefort
Foie gras mi-cuit 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
Arroz mar y montaña (mínimo 2 personas)
Espalda de cordero al horno **(Suplemento 5,00€)**
Entrecot de 350g de ternera de Girona a la brasa **(Suplemento 3,00€)**
Una Salsa a escoger: Roquefort / Setas / 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 26,50€ IVA incluido

**Menú disponible todos los mediodías entre semana
excepto festivos**





Seasonal menu

Vorspeisen

Starters

Timbal von Escalivada mit Ziegenkäse

Traditionelle gratinierte Cannelloni mit Pilzenbechamel

Kalte Minzmelonensuppe mit Schinkenstreifen

Schneckenkasserolle

Salat mit blauem Käse, Quitte und trockene Nüsse

Mit Fleisch gefüllte Zucchini mit Roquefortsauce

Leberpastete des Hauses (Foie Mi-cuit) mit Toast

(Zuschlage 5,00€)

Timbal of escalivada with goat cheese

Home-made cannelloni with mushrooms béchamel

Cold mint melon soup with ham shavings

Snails casserole

Blue chesse salad, quince and dry nuts

Meat-stuffed zucchini with roquefort sauce

House foie gras "mi-cuit" with toast

(5,00€ supplement)

Hauptspeisen

Kalmare vom Blech

Gegrillter Seeteufel oder mit Weißweinsauce **(Zuschlage 5,00€)**

Tintenfisch mit Fleischbällchen

Mit Perol-Wurst gefüllte Schweinefüße

Kalbsbacke aus dem Backofen mit Pilze

Entenbrust mit Pflaumensosse

Gemischte Pfanne (mindestens 2 Personen)

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

Kalbsentrecote vom Grill **(Zuschlage 3,00€)**

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 26,50€ Mwst inbegriffen

Main courses

Grilled squids

Grilled monkfish or with white wine sauce **(5,00€ supplement)**

Cuttlefish with meatballs

Pig trotters stuffed with perol sausage

Baked veal cheek with mushrooms

Duck magret with prune sauce

Mixed fish and meat paella (minimum 2 people)

Roasted lamb shoulder **(5,00€ supplement)**

Grilled Veal entrecot **(3,00€ supplement)**

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 26,50€ VAT included

**Mittagstisch von Montag bis Freitag kein Feiertag
(Lunch time from Monday to Friday, no holiday)**