



# Menú de Temporada

## Entrants

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra

Timbal de salmó fumat amb tomata i alvocat

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 mermelades 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 al Oporto

Arròs mar i muntanya (mínim 2 persones)

Secret de porc duroc a la brasa

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

Entrecot de 350g de vedella de Girona a la brasa (**Suplement 3,00€**)

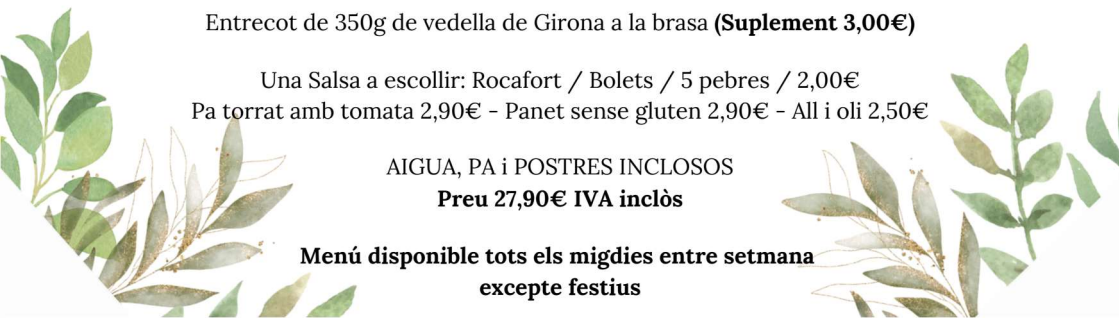
Una Salsa a escollir: Rocafort / Bolets / 5 pebres / 2,00€

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

AIGUA, PA i POSTRES INCLOSOS

**Preu 27,90€ IVA inclòs**

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





# Menu de saison

## Entrées

Timbale d'escalivada au fromage de chèvre  
Timbale de saumon fumé, tomate et avocat  
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€)**  
Bar grillé ou avec sauce au vin blanc  
Pied de porc en sauce avec crevettes  
Joue de veau de Gérone aux champignons  
Magret de canard sauce aux prunes au porto  
Paella mixte (viande et poisson) "minimum 2 personnes"  
Porc Duroc grillé "secret"  
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 2,90€ - Pain sans gluten 2,90€ - Aioli 2,50€

EAU, PAIN et DESSERT AU CHOIX COMPRIS  
**Prix 27,90 € TVA comprise**

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



# Menú de temporada

## Entrantes

- Timbal de escalivada con queso de cabra
- Timbal de salmón ahumado con tomate y aguacate
- 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€)**

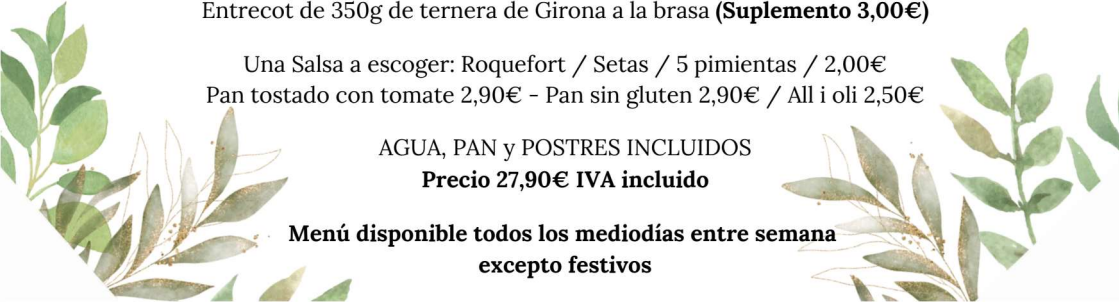
## Platos principales

- Calamares a la plancha
- Rape a la plancha o al vino blanco **(Suplemento 5,00€)**
- 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
- Arroz mar y montaña (mínimo 2 personas)
- Secreto de cerdo duro a la brasa
- 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 pimientas / 2,00€
- Pan tostado con tomate 2,90€ - Pan sin gluten 2,90€ / All i oli 2,50€

AGUA, PAN y POSTRES INCLUIDOS

**Precio 27,90€ IVA incluido**

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





# Seasonal menu

## Vorspeisen

## Starters

Timbal von Escalivada mit Ziegenkäse

**Timbal of escalivada with goat cheese**

Timbal von Geräucherter Lachs, Tomaten und Avocado

**Timbal of smoked salmon, tomato and avocado**

Traditionelle gratinierte Cannelloni mit Pilzenbechamel

**Home-made cannelloni with mushrooms béchamel**

Kalte Minzmelonensuppe mit Schinkenstreifen

**Cold mint melon soup with ham shavings**

Schneckenkasserolle

**Snails casserole**

Salat mit blauem Käse, Quitte und trockene Nüsse

**Blue chesse salad, quince and dry nuts**

Mit Fleisch gefüllte Zucchini mit Roquefortsauce

**Meat-stuffed zucchini with roquefort sauce**

Leberpastete des Hauses (Foie Mi-cuit) mit Toast

**House foie gras "mi-cuit" with toast**

**(Zuschlage 5,00€)**

**(5,00€ supplement)**

## Hauptspeisen

## Main courses

Kalmare vom Blech

**Grilled squids**

Gegrillter Seeteufel oder mit Weißweinsauce **(Zuschlage**

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

**5,00€)**

**supplement)**

Gegrillter Wolfsbarsch oder Weißwein

**Grilled sea bass or white wine sauce**

Geschmorte Schweinshaxe mit Garnelen

**Stewed pig's trotters with prawns**

Kalbsbacke aus dem Backofen mit Pilze

**Baked veal cheek with mushrooms**

Entenbrust mit Pflaumensosse

**Duck magret with prune sauce**

Gemischte Pfanne (mindestens 2 Personen)

**Mixed fish and meat paella (minimum 2 people)**

Gegrilltes Duroc-Schweinefleisch

**Grilled Duroc pork secret**

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

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

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

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

Sösse nach Wahl:

**Choice of sauces:**

Roquefort, pilze oder 5 Pfeffern 2,00€

**Roquefort, mushrooms or 5 peppers 2,00€**

Geröstetes Brot mit Tomate 2,90 € -

**Toasted bread with tomato €2.90 -**

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

**Gluten-free bread €2.90 / All i oli €2.50**

WASSER, BROT und NACHTISCH

WATER, BREAD and DESSERT

**Preis 27,90€ Mwst inbegriffen**

**Price 27,90€ VAT included**

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

