



Menú de Temporada

Entrants

Amanida de favetes a la menta amb espatlla ibèrica

Canelons casolans de rostit amb beixamel de bolets

Crema de ceps

Cargols a la cassola

Amanida de formatge blau, fruits secs i codony

Albergínies farcides de carn amb salsa de bolets

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€**)

Peuada (peu, orella i morro de porc) guisat amb ceps

Civet de senglar al vi negre de l'Empordà

Melós de vedella de Girona amb bolets

Arròs mar i muntanya (mínim 2 persones)

Magret d'ànec amb salsa de prunes al Oporto

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

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

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 27,90 IVA inclòs

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





Menu de saison

Entrées

Salade aux fèves fines à la menthe avec épaule ibérique
Cannellonis faites maison de viande rôtie avec béchamel aux champignons
Crème aux ceps
Escargots à la casserole
Salade avec fromage bleu, fruits secs et coing
Aubergine farcie à la viande au gratin avec sauce aux champignons
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€)**
"Peuada" (pied, oreille et museau de porc) en sauce aux cèpes
Civet de sanglier avec sauce au vin rouge de l'Empordà
Joue de veau aux champignons
Paella mixte (viande et poisson) "minimum 2 personnes"
Magret de canard avec sauce aux prunes et Porto
Épaule d'agneau au four **(Supplément 5,00€)**
Entrecôte de 350g de veau de Girona grillé **(Supplément 3,00€)**

Sauce Roquefort, champignons ou 5 poivres 2,00€
Pain grillé à la tomate 2,90€ - Pain sans gluten 2,90€ - Aïoli 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

Ensalada de habitas a la menta con paletilla ibérica
Canelones caseros de carne gratinados con bechamel de setas
Crema de boletus
Caracoles a la cazuela
Ensalada de queso azul, frutos secos y membrillo
Berenjenas rellenas de carne gratinadas con salsa de setas
Foie mi-cuit casero con mermeladas y tostadas **(Suplemento 5,00€)**

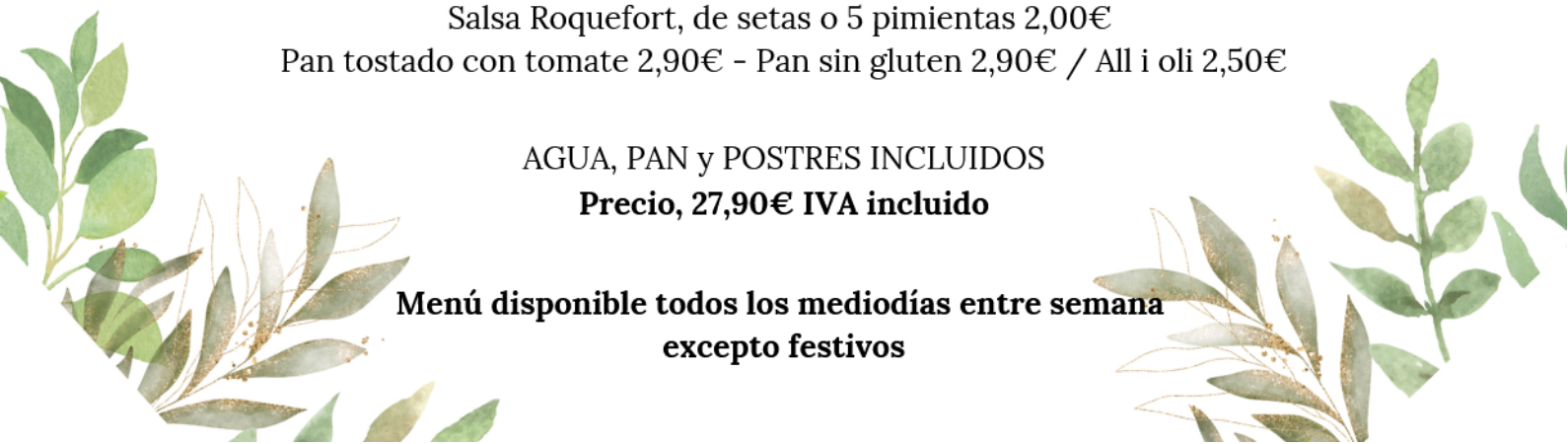
Platos principales

Calamares a la plancha
Rape a la plancha o al vino blanco **(Suplemento 5,00€)**
Peuada (Manita, oreja y morro de cerdo) guisada con boletus
Civet de jabalí al vino tinto del Empordà
Meloso de ternera de Girona guisada con setas
Arroz mar y montaña (mínimo 2 personas)
Magret de pato con salsa ciruelas al Oporto
Espalda de cordero al horno **(Suplemento 5,00€)**
Entrecot de 350g de ternera de Girona a la brasa **(Suplemento 3,00€)**

Salsa Roquefort, de setas o 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

Dicken Bohnen Salat mit Iberischer Schinken

Traditionelle gratinierte Cannelloni mit Pilzenbechamel

Pilzencremesuppe

Schneckenkasserolle

Salat mit blauem Käse, Quitte und trockene Nüsse

Gratiniert Aubergine mit Fleischfüllung und Pilzensosse

Leberpastete des Hauses (Foie Mi-cuit) mit Toast

(Zuschlage 5,00€)

Broad beans salad with iberian ham

Home-made cannelloni with mushrooms béchamel

Mushrooms cream-soup

Snails casserole

Blue chesse salad, quince and dry nuts

Meat-stuffed aubergine with mushrooms sauce

House foie gras "mi-cuit" with toast

(5,00€ supplement)

Hauptspeisen

Kalmare vom Blech

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

Schweinefüsse, Schnauze und Ohren mit Pilze

Civet vom Wildschwein mit Rotweinsauce von l'Empordà

Kalbsbacke aus dem Backofen mit Pilze

Gemischte Pfanne (mindestens 2 Personen)

Entenbrust mit Pflaumensosse

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

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

Sösse nach Wahl:

Roquefort, pilze oder 5 Pfefferen 2,00€

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

WASSER, BROT und NACHTISCH
Preis 27,90€ Mwst inbegriffen

Main courses

Grilled squids

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

Pig trotters, snout & ears with mushrooms

Stewed wild boar civet with red wine sauce

Baked veal cheek with mushrooms

Mixed fish and meat paella (minimum 2 people)

Duck magret with prune sauce

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

WATER, BREAD and DESSERT
Price 27,90€ VAT included

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