



# Menú de Temporada Dissabtes migdia

## Entrants

Assortit d'embotits de la regió amb pa amb tomata  
Amanida de favetes a la menta amb pernil d'ànec  
Crema d'espàrrecs verds amb pernil i formatge parmesà  
Cargols a la cassola  
Amanida de formatge blau, fruits secs i codony  
Albergínies farcides de carn amb salsa de bolets  
Carpaccio de vedella amb parmesà

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

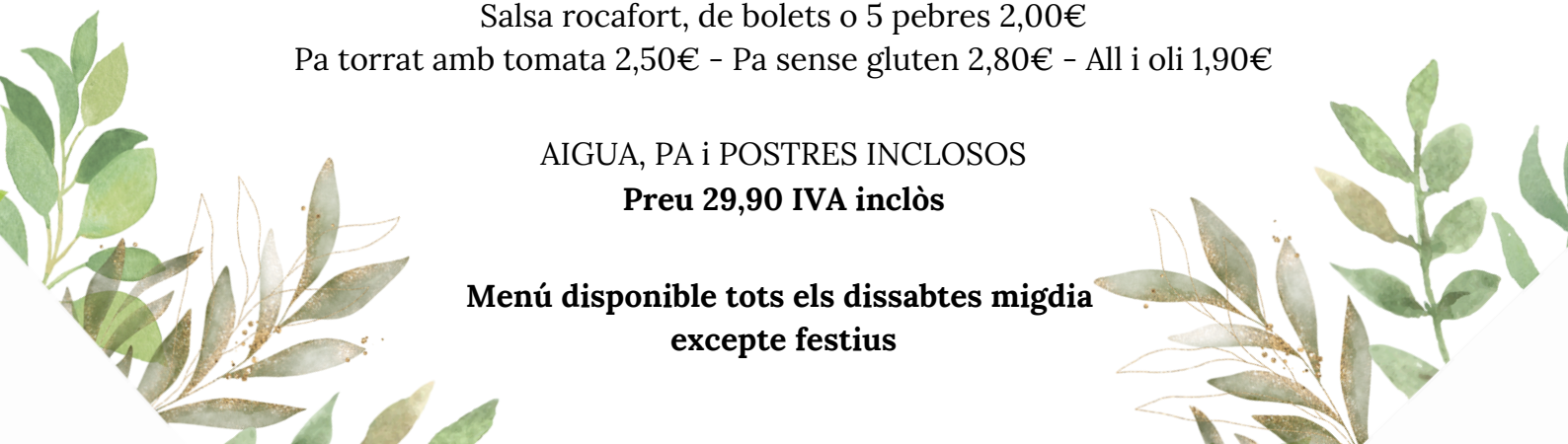
## Plat principal

Calamars a la planxa  
Rapet a la planxa o al vi blanc (**Suplement 5,00€**)  
Peuada (peu, orella i morro de porc) guisat amb ceps  
Presa de porc duroc a la brasa  
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  
Epatlla 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
- Salade aux fèves fines à la menthe avec jambon de canard
- Crème d'asperges vertes avec jambon et fromage parmesan
- Escargots à la casserole
- Salade avec fromage bleu, fruits secs et coing
- Aubergine farcie à la viande au gratin avec sauce aux champignons
- Carpaccio de veau avec parmesan
- Foie mi-cuit fait maison avec confiture et toast **(Supplément 5,00€)**

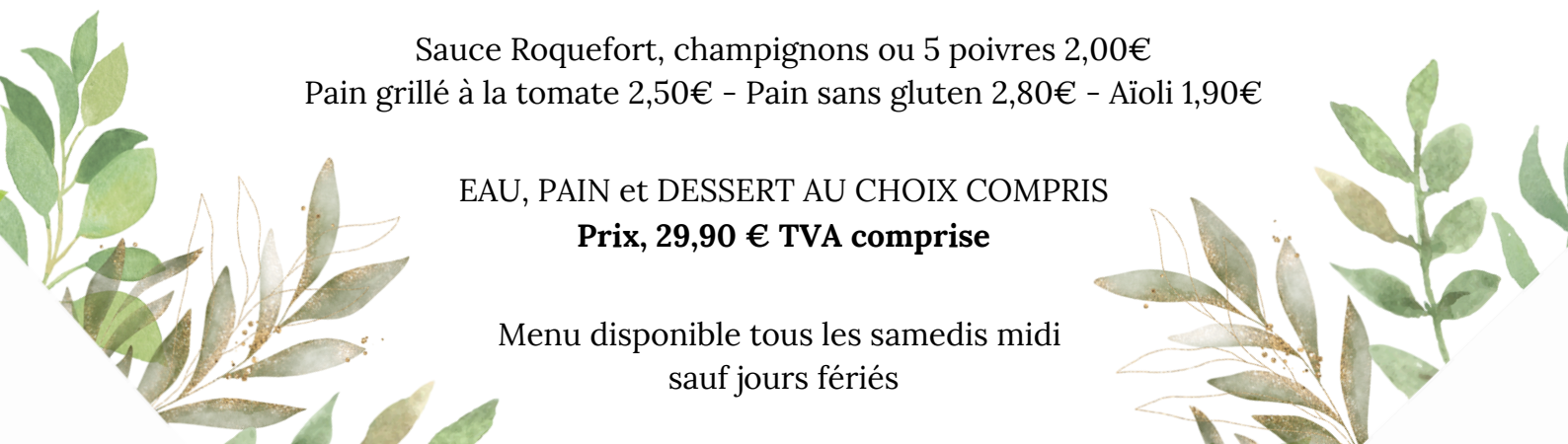
## Plats principaux

- Calmars grillés
- Lotte grillée ou Lotte au vin blanc **(Supplément 5,00€)**
- “Peuada”(pied, oreille et museau de porc) en sauce aux cèpes
- “Presa” porc duroc grillé
- 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
- Ensalada de habitas a la menta con jamón de pato
- Crema de espárragos verdes con jamón y queso parmesano
- Caracoles a la cazuela
- Ensalada de queso azul, frutos secos y membrillo
- Berenjenas rellenas de carne gratinadas con salsa de setas
- 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€)**
  - Peuada (Manita, oreja y morro de cerdo) guisada con boletus
  - Presa de cerdo duroc a la brasa
  - 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

Dicken Bohnen Salat mit entenschinken

Spargelcremesuppe mit Schinken und Parmesankäse

Schneckenkasserolle

Salat mit blauem Käse, Quitte und trockene Nüsse

Gratiniert Aubergine mit Fleischfüllung und Pilzensosse

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€)**

Schweinefüsse, Schnauze und Ohren mit Pilze

**“Presa duroc”** gegrillten Schweinefleisch

Kalbsbacke aus dem Backofen mit Pilze

Entenbrust mit Pflaumensosse

Shweinebacken aus dem Backofen (2 Einheiten)

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

Kalbsentrecote 350g vom Grill

Sösse nach Wahl:

Roquefort, pilze oder 5 Pfeffern 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

**Broad beans salad with duck ham**

**Green asparagus cream with ham and parmesan cheese**

**Snails casserole**

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

**Meat-stuffed aubergine with mushrooms 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)**

**Pig trotters, snout & ears with mushrooms**

**“Presa” Grilled duroc pork**

**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**