



# Menú de Temporada Dissabtes migdia

## Entrants

Assortit d'embotits de la regió amb pa amb tomata

Amanida de favetes a la menta amb espatlla ibèrica

Crema de ceps

Cargols a la cassola

Amanida de formatge blau, fruits secs i codony

Albergínies farcides de carn gratinades amb salsa de bolets

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€**)

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

Peus de porc guisats amb cargols

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  
Salade aux fèves fines à la menthe avec épaule ibérique  
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  
Carpaccio de veau de Girona 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  
Civet de sanglier avec sauce au vin rouge de l'Empordà  
Joue de veau aux champignons  
Pieds de porc aux escargots  
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€ - Aïoli 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

Ensalada de habitas a la menta con paletilla ibérica

Crema de boletus

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

Civet de jabalí con salsa al vino tinto del Empordà

Meloso de ternera de Girona guisada con setas

Manitas de cerdo guisadas con caracoles

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

Dicken Bohnen Salat mit Iberischer Schinken

Pilzencremesuppe

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

Civet vom Wildschwein mit Rotweinsauce von l'Empordà

Kalbsbacke aus dem Backofen mit Pilze

Schweinsfüße mit Schnecken

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 2,90 € -

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

WASSER, BROT und NACHTISCH

**Preis 32,90€ Mwst inbegriffen**

## Starters

Assorted sausages and cuts

Broad beans salad with iberian ham

Mushrooms cream-soup

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

Stewed wild boar civet with red wine sauce

Baked veal cheek with mushrooms

Pig's trotters with snails

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**