



Menú de Temporada

Entrants

Amanida de favetes a la menta amb pernil d'ànec

Canelons casolans de rostit amb beixamel de bolets

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

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

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€**)

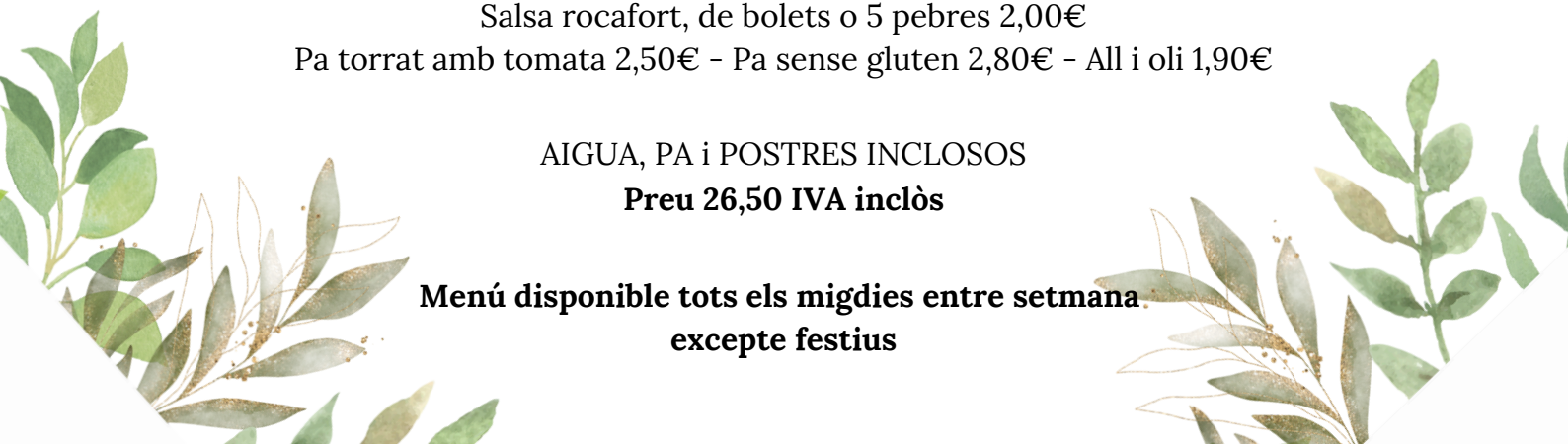
Salsa rocafort, de bolets o 5 pebres 2,00€

Pa torrat amb tomata 2,50€ - Pa 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

Salade aux fèves fines à la menthe avec jambon de canard
Cannellonis faites maison de viande rôtie avec béchamel aux champignons
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
Foie mi-cuit fait maison avec confiture et toast **(Supplément 5,00€)**

Plats principaux

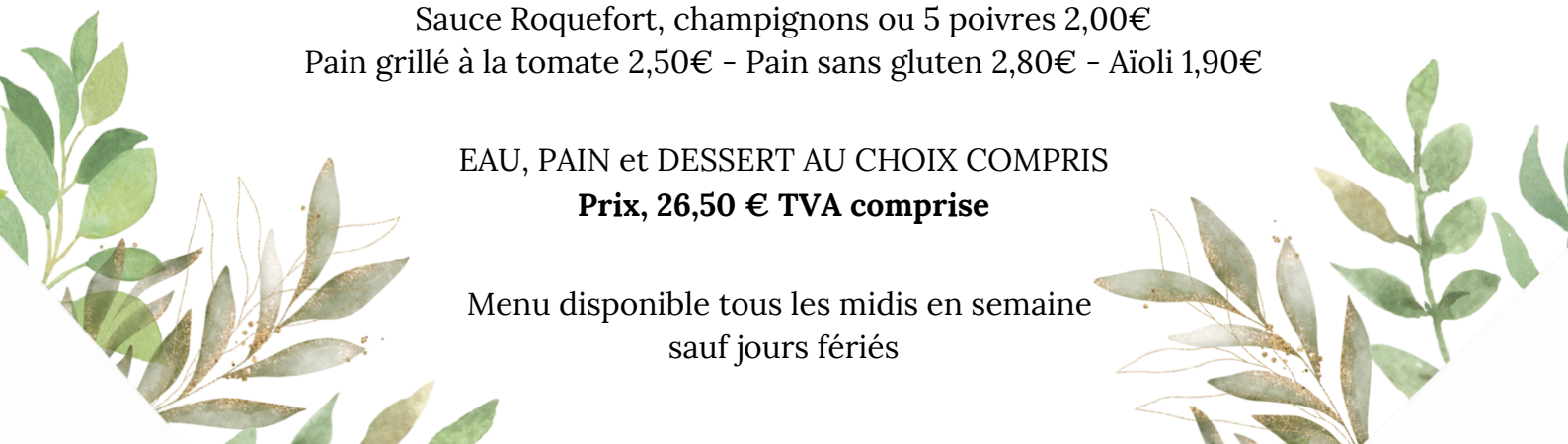
Calmars grillés
Lotte grillée ou Lotte au vin blanc **(Supplément 5,00€)**
"Peuada" (pied, oreille et museau de porc) en sauce aux cèpes
"Presca" porc duroc grillé
Joue de veau aux champignons
Paella mixte (viande et poisson) "minimum 2 personnes"
Magret de canard avec sauce aux prunes et Porto
Épaule 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 2,50€ - Pain sans gluten 2,80€ - Aioli 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

Ensalada de habitas a la menta con jamón de pato

Canelones caseros de carne gratinados con bechamel de setas

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

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

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 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

Dicken Bohnen Salat mit entenschinken

Broad beans salad with duck ham

Traditionelle gratinierte Cannelloni mit Pilzenbechamel

Home-made cannelloni with mushrooms béchamel

Spargelcremesuppe mit Schinken und Parmesankäse

Green asparagus cream with ham and parmesan cheese

Schneckenkasserolle

Snails casserole

Salat mit blauem Käse, Quitte und trockene Nüsse

Blue chesse salad, quince and dry nuts

Gratiniert Aubergine mit Fleischfüllung und Pilzensosse

Meat-stuffed aubergine with mushrooms 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 5,00€)**

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

Schweinefüsse, Schnauze und Ohren mit Pilze

Pig trotters, snout & ears with mushrooms

"Presa duroc" gegrillten Schweinefleisch

"Presa" Grilled duroc pork

Kalbsbacke aus dem Backofen mit Pilze

Baked veal cheek with mushrooms

Gemischte Pfanne (mindestens 2 Personen)

Mixed fish and meat paella (minimum 2 people)

Entenbrust mit Pflaumensosse

Duck magret with prune sauce

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 2,50 € -
Glutenfreies Brot 2,80 € - All i oli 1,90 €

**Toasted bread with tomato €2.50 -
Gluten-free bread €2.80 / All i oli €1.90**

WASSER, BROT und NACHTISCH

Preis 26,50€ Mwst inbegriffen

WATER, BREAD and DESSERT

Price 26,50€ VAT included

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