



Menú de Temporada

Entrants

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra
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 gras mi-cuit casolà 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) guisada amb ceps
Civet de senglar amb salsa al vi negre de l'Empordà
Magret d'ànec amb salsa de prunes al Oporto
Melós de vedella de Girona amb bolets
Arròs mar i muntanya (mínim 2 persones)
Epatlla de xai rostida al forn (**suplement 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 2,50€ - Panet sense gluten 2,80€ - All i oli 1,90€

AIGUA, PA i POSTRES INCLOSOS
Preu 26,90€ IVA inclòs

Menú disponible tots els migdies de la setmana
excepte diumenges i festius





Menú de temporada

Entrantes

Timbal de escalivada con queso de cabra
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 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€)**
Peuada (Pie, oreja y morro de cerdo) guisada con boletus
Civet de jabalí con salsa al vino tinto del Empordà
Magret de pato con salsa de ciruelas al Oporto
Meloso de ternera de Girona guisada con setas
Arroz mar y montaña (mínimo 2 personas)
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 2,50€ - Pan sin gluten 2,80€ / All i oli 1,90€

AGUA, PAN y POSTRES INCLUIDOS
Precio 26,90€ IVA incluido

Menú disponible todos los mediodías de la
semana excepto domingos y festivos





Menu de saison

Entrées

Timbale d'escalivada au fromage de chèvre
Cannellonis faites maison de viande 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 gras mi-cuit fait maison avec confiture et toast (**Supplément 5,00€**)

Plats principaux

Calmars grillés
Lotte grillée ou au vin blanc (**Supplément 5,00€**)
Peuada (Pied, oreille et museua de porc en sauce avec ceps)
Civet de sanglier avec sauce au vin rouge de l'Empordà
Magret de canard sauce aux prunes au porto
Joue de veau de Gérone aux champignons
Paella mixte (viande et poisson)"minimum 2 personnes"
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 2,50€ - Pain sans gluten 2,80€ - Aïoli 1,90€

EAU, PAIN et DESSERT AU CHOIX COMPRIS
Prix 26,90 € TVA comprise

Menu disponible tous les midis de la semaine sauf
dimanche et jours fériés



Seasonal menu

Vorspeisen

Starters

Timbal von Escalivada mit Ziegenkäse

Timbal of escalivada with goat cheese

Traditionelle gratinierte Cannelloni mit Pilzenbechamel

Home-made cannelloni with mushrooms béchamel

Pilzencremesuppe

Mushrooms cream-soup

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

Grilled monkfish or with white wine sauce

(Zuschlage 5,00€)

(5,00€ supplement)

Schweinefüsse, Schnauze und Ohren mit Pilze

Pig trotters, snout & ears with mushrooms

Civet vom Wildschwein mit Rotweinsauce

Stewed wild boar civet with red wine sauce

von l'Empordà

from Empordà

Entenbrust mit Pflaumensosse

Duck magret with prune sauce

Kalbsbacke aus dem Backofen mit Pilze

Baked veal cheek with mushrooms

Gemischte Pfanne (mindestens 2 Personen)

Mixed fish and meat paella (minimum 2 people)

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 € -

Toasted bread with tomato €2.50 -

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

Gluten-free bread €2.80 / All i oli €1.90

WASSER, BROT und NACHTISCH

WATER, BREAD and DESSERT

Preis 26,50€ Mwst inbegriffen

Price 26,50€ VAT included

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