



Menú de Temporada

Entrants

Amanida de formatge de cabra, fruits secs i codony

Canelons casolans de rostit amb beixamel de bolets

Crema de ceps

Cargols a la cassola

Amanida de formatge blau amb espatlle ibèrica

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

Bacallà al forn

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)

Espatlla 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 2,90€ - Panet sense gluten 2,90€ - All i oli 2,50€

AIGUA, PA i POSTRES INCLOSOS

Preu 28,90€ IVA inclòs

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





Menú de temporada

Entrantes

Ensalada de queso de cabra, frutos secos y membrillo
Canelones caseros de carne gratinados con bechamel de setas
Crema de boletus
Caracoles a la cazuela
Ensalada de queso azul con paletilla ibérica
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
Bacalao al horno
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 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 28,90€ IVA incluido

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





Menu de saison

Entrées

Salade avec fromage de chèvre, fruits secs et coing

Cannellonis faites maison de viande avec béchamel aux champignons

Crème aux ceps

Escargots à la casserole

Salade avec fromage bleu avec épaule ibérique

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

Morue au four

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 2,90€ - Pain sans gluten 2,90€ - Aioli 2,50€

EAU, PAIN et DESSERT AU CHOIX COMPRIS

Prix 28,90 € TVA comprise

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



Seasonal menu

Vorspeisen

Salat mit Ziegenkäse, Nüssen und Quittenpaste

Traditionelle gratinierte Cannelloni mit Pilzenbechamel

Pilzencremesuppe

Schneckenkasserolle

Salat mit blauem Käse und Iberico-Schinken

Gratiniert Aubergine mit Fleischfüllung und Pilzensosse

Leberpastete des Hauses (Foie Mi-cuit) mit Toast

(Zuschlage 5,00€)

Hauptspeisen

Kalmare vom Blech

Im Ofen gebackener Kabeljau

Gegrillter Seeteufel oder mit Weißweinsauce

(Zuschlage 5,00€)

Schweinefüsse, Schnauze und Ohren mit Pilze

Civet vom Wildschwein mit Rotweinsauce

von l'Empordà

Entenbrust mit Pflaumensosse

Kalbsbacke aus dem Backofen mit Pilze

Gemischte Pfanne (mindestens 2 Personen)

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

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

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 28,90€ Mwst inbegriffen

Goat cheese salad, quince and dry nuts

Home-made cannelloni with mushrooms béchamel

Mushrooms cream-soup

Snails casserole

Blue chesse salad with Iberian ham

Meat-stuffed aubergine with mushrooms sauce

House foie gras "mi-cuit" with toast

(5,00€ supplement)

Main courses

Grilled squids

Baked cod

Grilled monkfish or with white wine sauce

(5,00€ supplement)

Pig trotters, snout & ears with mushrooms

Stewed wild boar civet with red wine sauce

from Empordà

Duck magret with prune sauce

Baked veal cheek with mushrooms

Mixed fish and meat paella (minimum 2 people)

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 28,90€ VAT included

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