



Menú de Temporada Dissabtes migdia

Entrants

Assortit d'embotits de la regió amb pa amb tomata

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra

Crema de ceps

Cargols a la cassola

Caneló de cua de bou amb beixamel de bolets

Amanida de formatge blau, fruits secs i codony

Alberginies farcides de carn 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€)**

Civet de senglar amb salsa al vi negre de l'Empordà

Peuada (Peu, orella i morro de porc) guisada amb ceps

Melós de vedella de Girona amb bolets

Peus de porc "sense feina" farcits de botifarra de perol

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 2,50€ - 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**





Menú de temporada Sábados Mediodía

Entrantes

Surtido de embutidos de la región con pan con tomate

Timbal de escalivada con queso de cabra

Crema de boletus

Caracoles a la cazuela

Canelón de cola de buey con beichamel de setas

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€)**

Civet de jabalí con salsa al vino tinto del Empordà

Peuada (Pie, oreja y morro de cerdo) guisada con boletus

Meloso de ternera de Girona guisada con setas

Pies de cerdo “sin trabajo” rellenos de butifarra de perol

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

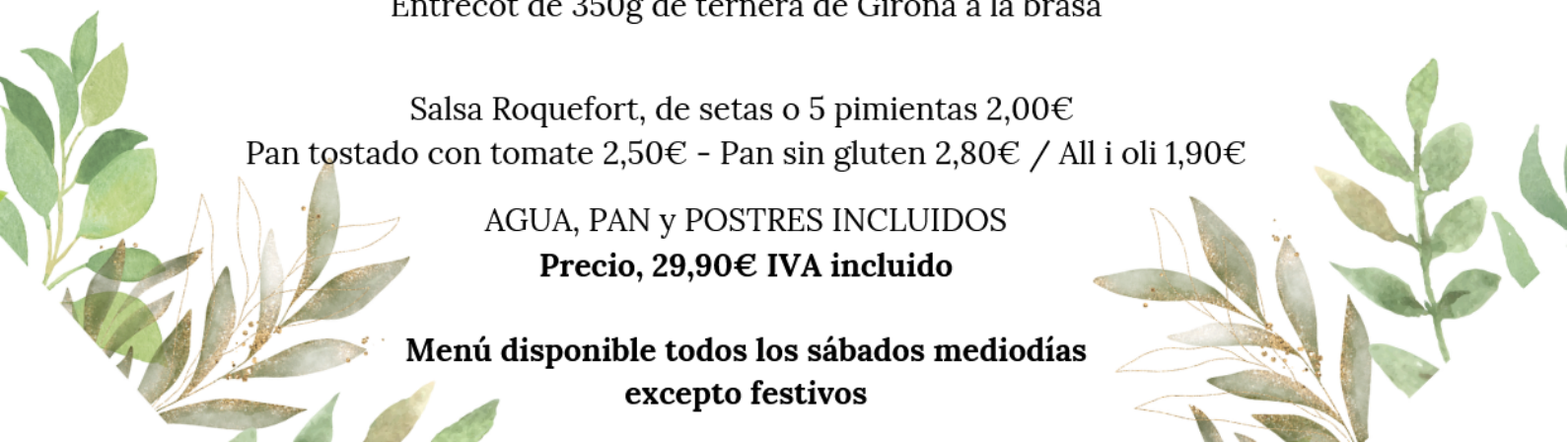
Salsa Roquefort, de setas o 5 pimientos 2,00€

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**





Menu de saison samedi midi



Entrées

Charcuterie de la région avec pain tomate
Timbale d'escalivada au fromage de chèvre
Crème aux ceps
Escargots à la casserole
Cannellonis de queue de bœuf avec béchamel aux champignons
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€)**
Civet de sanglier avec sauce au vin rouge de l'Empordà
Peuada (Pied, oreille et museua de porc en sauce avec ceps)
Joue de veau aux champignons
Pied de porc désossé farcie de saucisse de perol
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





Seasonal menu: samstag mittag / saturday lunch

Vorspeisen

Wurstplatte der Region

Timbal von Escalivada mit Ziegenkäse

Pilzencremesuppe

Schneckenkasserolle

Ochsenschwanz-Cannelloni mit Pilzenbechamel

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€)

Civet vom Wildschwein mit Rotweinsauce von
l'Empordà

Schweinefüsse, Schnauze und Ohren mit Pilze

Kalbsbacke aus dem Backofen mit Pilze

Unverarbeitete Schweinefüße gefüllt mit Perol-Wurst

Entenbrust mit Pflaumensosse

Shweinebacken aus dem Backofen (2 Einheiten)

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

Kalbsentrecote 350g vom Grill

Sösse nach Wahl:

Roquefort, pilze oder 5 Pfeffer 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

**Jeden Samstagmittag, kein Feiertag
Every Saturday lunch time, no holiday**

Starters

Assorted sausages and cuts

Timbal of escalivada with goat cheese

Mushrooms cream-soup

Snails casserole

Oxtail cannelloni with mushrooms béchamel

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)

Stewed wild boar civet with red wine sauce from
Empordà

Pig trotters, snout & ears with mushrooms

Baked veal cheek with mushrooms

Pig's trotters stuffed with perol sausage

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