

Menú de Temporada Dissabtes migdia

Entrants

Assortit d'embotits de la regió amb pa amb tomata

Amanida de formatge de cabra, fruits secs i codony

Crema de ceps

Cargols a la cassola

Canelons casolans de rostit amb beixamel de bolets

Amanida de formatge blau amb espatlle ibèrica

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

Bacallà al forn

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

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 2,5€

AIGUA, PA i POSTRES INCLOSOS

Preu 33,90 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

Ensalada de queso de cabra, frutos secos y membrillo

Crema de boletus

Caracoles a la cazuela

Canelones caseros de carne gratinados con bechamel de setas

Ensalada de queso azul con paletilla ibérica

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

Bacalao al horno

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

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

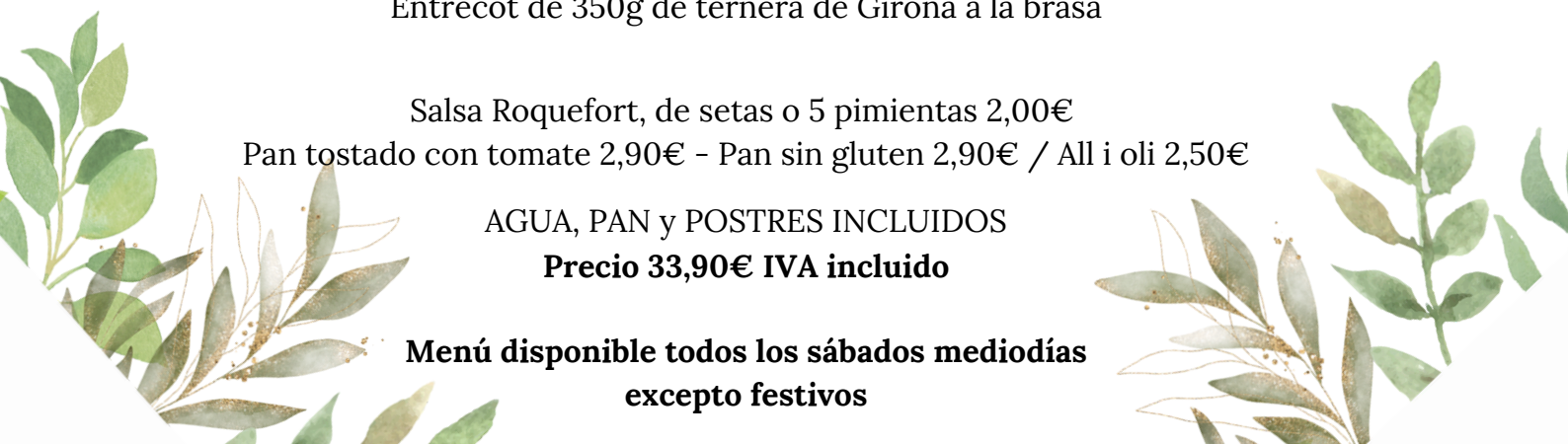
Salsa Roquefort, de setas o 5 pimientos 2,00€

Pan tostado con tomate 2,90€ - Pan sin gluten 2,90€ / All i oli 2,50€

AGUA, PAN y POSTRES INCLUIDOS

Precio 33,90€ IVA incluido

**Menú disponible todos los sábados mediodías
excepto festivos**





Menu de saison samedi midi



Entrées

- Charcuterie de la région avec pain tomate
- Salade avec fromage de chèvre, fruits secs et coing
- Crème aux ceps
- Escargots à la casserole
- Cannellonis faites maison de viande avec béchamel aux champignons
- Salade avec fromage bleu avec épaule ibérique
- 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€)**

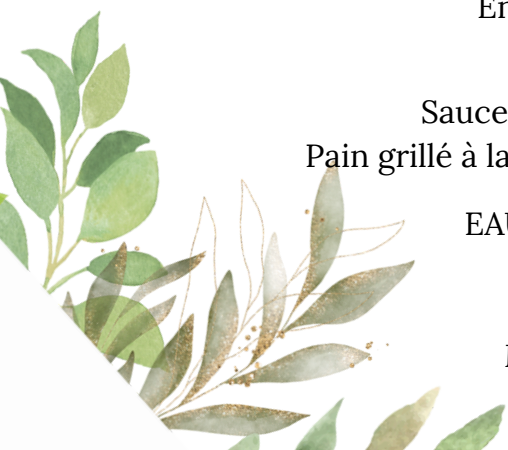
Plats principaux

- Calmars grillés
- Morue au four
- 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
- 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, 33,90 € TVA comprise

Menu disponible tous les samedis midi
sauf jours fériés





Seasonal menu: samstag mittag / saturday lunch

Vorspeisen

Wurstplatte der Region

Salat mit Ziegenkäse, Nüssen und Quittenpaste

Pilzencremesuppe

Schneckenkasserolle

Traditionelle gratinierte Cannelloni mit Pilzenbechamel

Salat mit blauem Käse und Iberico-Schinken

Gratiniert Aubergine mit Fleischfüllung und Pilzensosse

Kalbscarpaccio mit Parmesankäse

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€)

Civet vom Wildschwein mit Rotweinsauce von
l'Empordà

Schweinefüsse, Schnauze und Ohren mit Pilze

Kalbsbacke aus dem Backofen mit Pilze

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

WASSER, BROT und NACHTISCH
Preis 33,90€ Mwst inbegriffen

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

Starters

Assorted sausages and cuts

Goat cheese salad, quince and dry nuts

Mushrooms cream-soup

Snails casserole

Home-made cannelloni with mushrooms béchamel

Blue chesse salad with Iberian ham

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

Baked cod

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

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 33,90€ VAT included