



# Menú de Temporada

## Entrants



Timbal de salmó fumat, alvocat i tomata  
Canelons casolans de rostit amb beixamel de bolets  
Sopa freda de meló a la menta amb encenalls de pernil  
Cargols a la cassola  
Amanida de formatge blau, codony i espatlla ibèrica  
Carbassons farcits de carn amb salsa de bolets  
Foie gras mi-cuit fet a casa amb melmelades i torradetes (suplement 5,00€)

## Plat principal

Calamars a la planxa  
Rapet a la planxa o al forn (suplement 4,00€)  
Peus de porc guisats amb gambes  
Sípia amb mandonguilles  
Melós de vedella de Girona amb bolets  
Arròs mar i muntanya (mínim 2 persones)  
Espatlla de xai rostida al forn (suplement de 5,00€)  
Entrecot de vedella de Girona a la brasa  
  
Una Salsa a escollir: Rocafort / Bolets / 5 pebres / 2,20€  
Pa torrat amb tomata 2,00€ - Panet sense gluten 2,50€ - All i oli 1,50€

AIGUA, PA i POSTRES INCLOSOS  
Preu 25,90€ IVA inclòs

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





# Menu de saison

## Entrées

Timbale de saumon fumé, avocat et tomate  
Cannellonis faites maison de viande rôtie avec béchamel aux champignons  
Soupe froide de melón à la menthe avec jambon  
Escargots à la casserole  
Salade avec fromage bleu, coing et epaule iberique  
Courgettes farcies à la viande gratinées avec sauce aux champignons  
Foie gras mi-cuit fait maison avec confiture et toast (supplément de 5,00€)

## Plats principaux

Calmars grillés  
Lotte grillée ou au four (supplément de 4,00€)  
Pieds de porc aux crevettes  
Seiche aux boulette de viande  
Joue de veau aux champignons  
Paella mixte (viande et poisson) "minimum 2 personnes"  
Épaule d'agneau au four (supplément de 5,00€)  
Entrecôte de veau de Girona grillé  
Une Sauce aux choix: Roquefort / Champignons / 5 poivres / 2'20€  
Pain grillé à la tomate 2,00€ - Pain sans gluten 2,50€ - Aioli 1,50€

EAU, PAIN et DESSERT AU CHOIX COMPRIS  
Prix 25,90 € TVA comprise

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



# Menú de temporada

## Entrantes

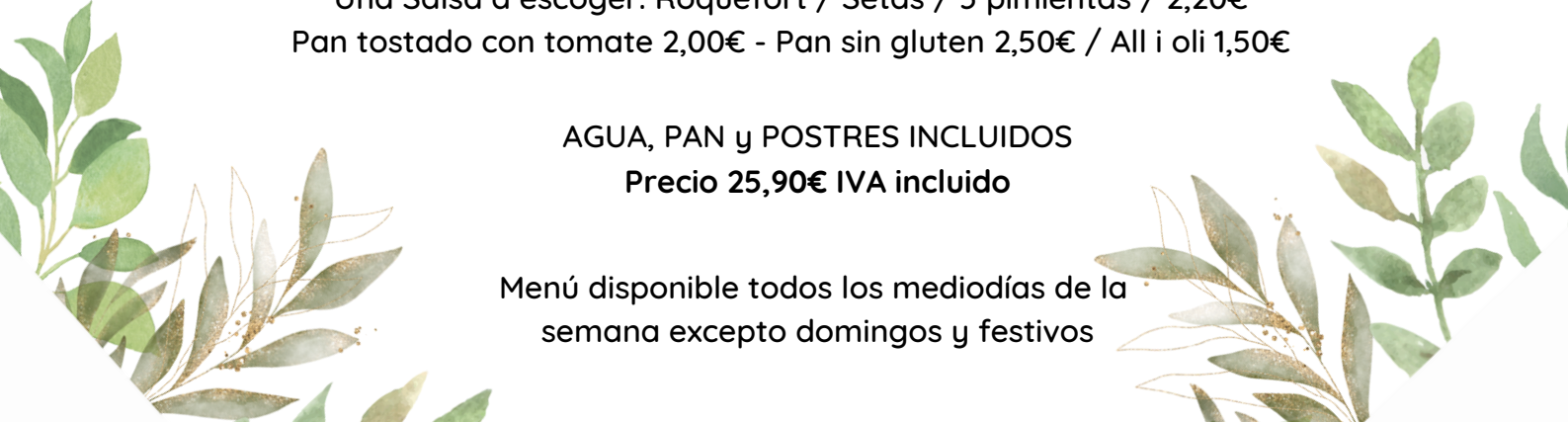
- Timbal de salmón ahumado, aguacate y tomate
- Canelones caseros de carne gratinados con bechamel de setas
- Sopa fría de melón a la menta con virutas de jamón
- Caracoles a la cazuela
- Ensalada de queso azul, membrillo y paletilla ibérica
- Calabacines rellenos de carne gratinados con salsa de setas
- Foie gras mi-cuit casero con mermeladas y tostadas (Suplemento de 5,00€)

## Platos principales

- Calamares a la plancha
- Rape a la plancha o al horno (Suplemento de 4,00€)
- Las manitas de cerdo guisadas con gambas
- Sepia con albondigas
- Meloso de ternera de Girona guisada con setas
- Arroz mar y montaña (mínimo 2 personas)
- Espalda de cordero al horno (Suplemento de 5,00€)
- Entrecot de ternera de Girona a la brasa
- Una Salsa a escoger: Roquefort / Setas / 5 pimientos / 2,20€
- Pan tostado con tomate 2,00€ - Pan sin gluten 2,50€ / All i oli 1,50€

AGUA, PAN y POSTRES INCLUIDOS  
Precio 25,90€ IVA incluido

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





# Seasonal menu

## Vorspeisen / Starters

Räucherlachsschale mit Avocado und Tomaten  
(Smoke salmon with avocado and tomato)

Traditionelle hausgemachte gratinierte Cannelloni mit Pilzenbechamel  
(Home-made cannelloni with mushrooms béchamel)

Kalte Minzmelonensuppe mit Schinkenstückchen  
(Cold melon soupe mint style with ham)

Schneckenkasserolle  
(Snails casserole)

Salat mit blauem Käse, Quitte und Schinkenstreifen  
(Blue chesse salad, quince and iberian ham)

Gratinierte Zucchini mit Fleischfüllung und Pilzsauce  
(Meat-stuffed zucchini with mushrooms sauce)

Leberpastete des Hauses (Foie Mi-cuit) mit Toast (Zuschlage 5,00€)  
(House foie gras "mi-cuit" with toast) 5,00€ supplement

## Hauptspeisen / Main courses

Calamares vom Blech  
(Grilled squids)

Gegrillter Seeteufel (Zuschlage 4,00€)  
(Grilled monkfish) 4,00€ supplement

Schweinsfüßchen mit Garnelen  
(Pig trotters with prawns)

Gedünstete Fleischbällchen mit Tintenfisch  
(Cuttlefish with meatballs)

Kalbsbacke mit Pilze  
(Baked veal cheek with mushrooms)

Lammschulterbraten (Zuschlage 5,00€)  
(Roasted lamb shoulder) 5,00€ supplement

20. Kalbsentrecote aus Girona vom Grill  
(Grilled Veal entrecot)

Zuschlag für Sauce nach Wahl: Roquefort, pilz oder 5 Pfeffer 2,20€  
(Choice of sauces: Roquefort, mushrooms or 5 peppers 2,20€)

WASSER, BROT und NACHTISCH / WATER, BREAD and DESSERT  
Preis 25,90€ Mwst inbegriffen / Price 25,90€ VAT included

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

