



Menú de Temporada

Entrants

Timbal de salmó fumat, alvocat i tomata
Canelons casolans de rostit amb beixamel de bolets
Crema de ceps
Cargols a la cassola
Amanida de formatge blau, codony i espatlla 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
Rapet a la planxa o al forn (suplement 4,00€)
Peuada (Peu, orella i morro de porc) guisada amb ceps
Civet de senglar al vi negre de l'Empordà
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 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 avec béchamel aux champignons
Crème aux ceps
Escargots à la casserole
Salade avec fromage bleu, coing et epaule iberique
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 four (supplément 4,00€)
Peuada (Pied, oreille et museua de porc en sauce avec ceps)
Civet de sanglier au vin rouge de l'Empordà
Joue de veau aux champignons
Paella mixte (viande et poisson)"minimum 2 personnes"
Épaule d'agneau au four (supplément 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

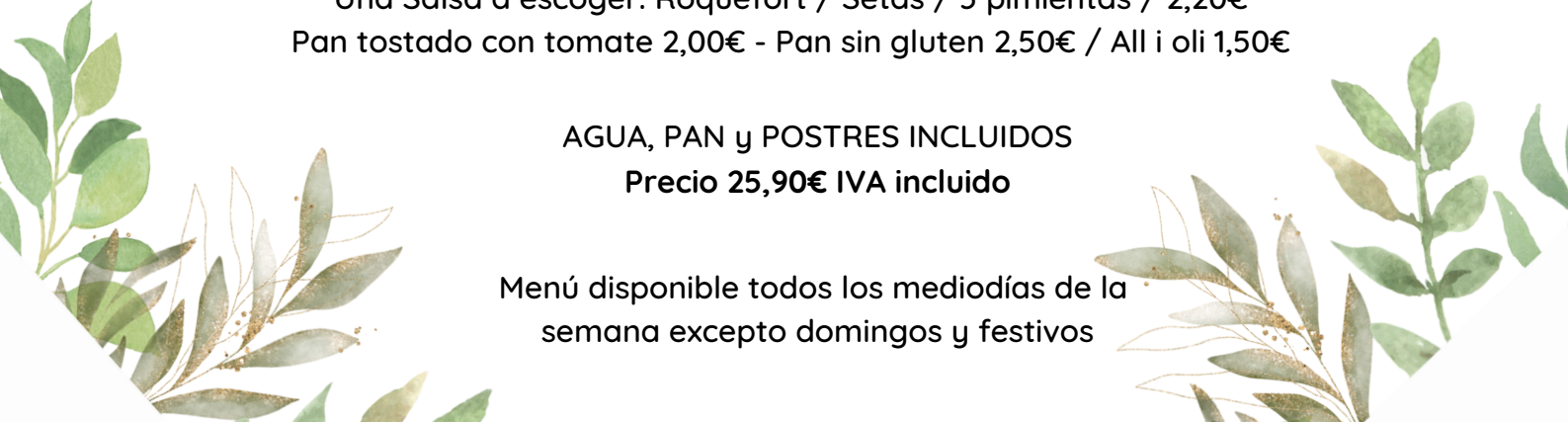
Timbal de salmón ahumado, aguacate y tomate
Canelones caseros de carne gratinados con bechamel de setas
Crema de boletus
Caracoles a la cazuela
Ensalada de queso azul, membrillo y paletilla ibérica
Berenjenas rellenas de carne gratinadas con salsa de setas
Foie gras mi-cuit casero con mermeladas y tostadas (Suplemento 5,00€)

Platos principales

Calamares a la plancha
Rape a la plancha o al horno (Suplemento 4,00€)
Peuada (Pie, oreja y morro de cerdo) guisada con boletus
Civet de jabali al vino tinto del Empordà
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 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

Pilzencremesuppe

(Mushrooms cream-soup)

Schneckenkasserolle

(Snails casserole)

Salat mit blauem Käse, Quitte und Schinkenstreifen

(Blue chesse salad, quince and iberian ham)

Gratiniert Aubergine mit Fleischfüllung und Pilzensosse

(Meat-stuffed aubergine 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

Schweinefüsse, Schnauze und Ohren mit Pilze

(Pig trotters, snout & ears with mushrooms)

Civet vom Wildschwein mit Rotwein von l'Empordà

(Stewed wild boar civet with red wine from l'Empordà)

Kalbsbacke mit Pilze

(Baked veal cheek with mushrooms)

Lammschulterbraten (Zuschlage 5,00€)

(Roasted lamb shoulder) 5,00€ supplement

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)

