



Menú de Temporada

Entrants

Amanida de favetes a la menta amb encenalls d'espatlla ibèrica

Canelons casolans de rostit amb beixamel de bolets

Crema d'espàrrecs verds amb pernil i formatge parmesà

Cargols a la cassola

Amanida de formatge blau, fruits secs i codony

Albergínies farcides de carn amb salsa de bolets

Foie mi-cuit fet a casa amb mermelades i torradetes (**suplement 5,00€**)

Plat principal

Calamars a la planxa

Rapet a la planxa o al forn (**suplement 5,00€**)

Peus de porc guisats amb gambes

Melós de vedella de Girona amb bolets

Peuada (peu, orella i morro de porc guisat amb ceps)

"Plat de l'àvia Lola, des de 1971"

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

Salsa Rocafort, bolets o 5 pebres 2,20€

Pa torrat amb tomata 2,00€ - Pa sense gluten 2,00€ - 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

Salade aux fèves fines à la menthe avec épaule ibérique
Cannellonis faites maison de viande rôtie avec béchamel aux champignons
Crème d'asperges vertes avec jambon et fromage parmesan
Escargots à la casserole
Salade avec fromage bleu, fruits secs et coing
Aubergine farcie à la viande au gratin avec sauce aux champignons
Foie mi-cuit fait maison avec confiture et toast (**supplément de 5,00€**)

Plats principaux

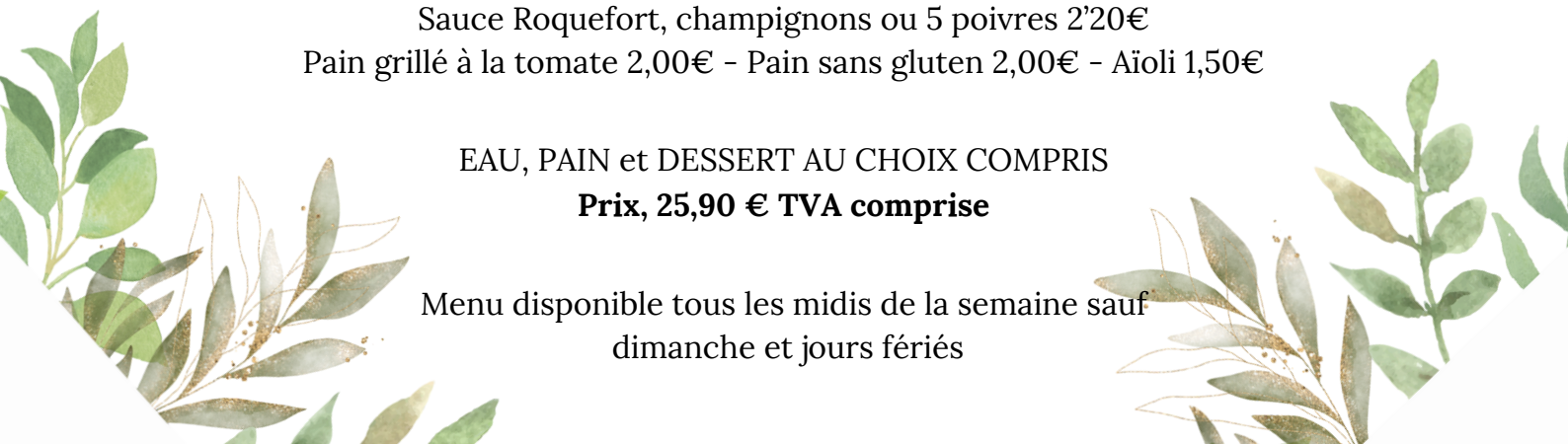
Calmars grillés
Lotte grillée ou au four (**supplément 5,00€**)
Pieds de porc aux crevettes
Joue de veau aux champignons
"Peuada"(pied, oreille et museau de porc en sauce)
avec ceps "Depuis 1971"
Paella mixte (viande et poisson)"minimum 2 personnes"
Épaule d'agneau au four (**supplément de 5,00€**)
Entrecôte de veau de Girona grillé

Sauce Roquefort, champignons ou 5 poivres 2'20€
Pain grillé à la tomate 2,00€ - Pain sans gluten 2,00€ - 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

Ensalada de habitas a la menta con virutas de paletilla ibérica

Canelones caseros de carne gratinados con bechamel de setas

Crema de espárragos verdes con jamón y queso parmesano

Caracoles a la cazuela

Ensalada de queso azul, frutos secos y membrillo

Berenjenas rellenas de carne gratinadas con salsa de setas

Foie 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 5,00€)**

Las manitas de cerdo guisadas con gambas

Meloso de ternera de Girona guisada con setas

Peuada (Manita, oreja y morro de cerdo) guisada con boletus
"Plato de la abuela Lola, des de 1971"

Arroz mar y montaña (mínimo 2 personas)

Espalda de cordero al horno **(Suplemento de 5,00€)**

Entrecot de ternera de Girona a la brasa

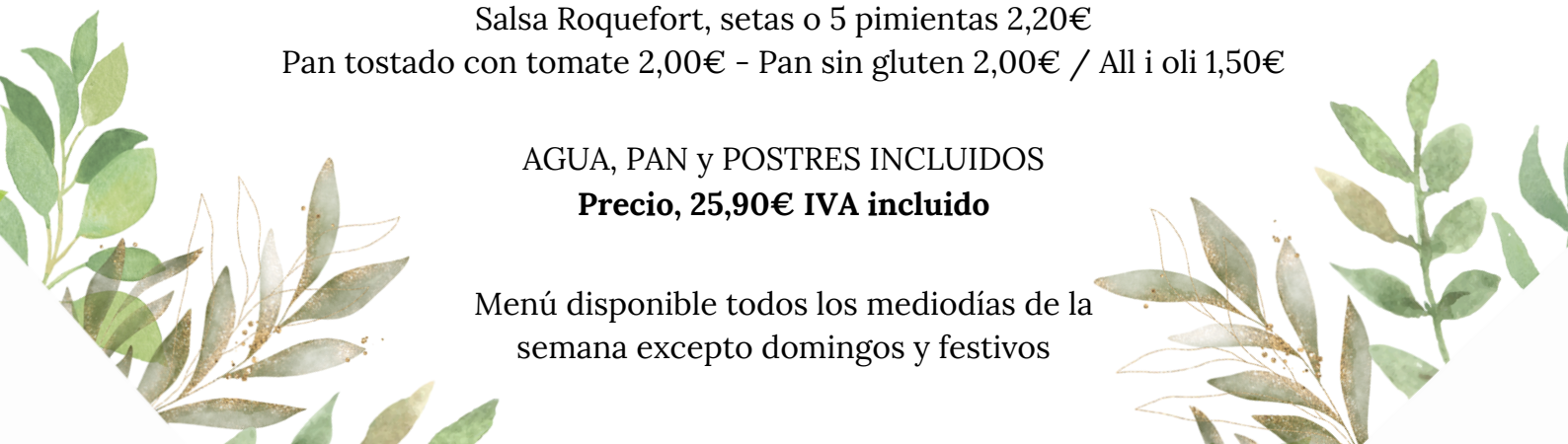
Salsa Roquefort, setas o 5 pimientos 2,20€

Pan tostado con tomate 2,00€ - Pan sin gluten 2,00€ / 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

Dicken Bohnen Salat mit Iberischer Schinken

(Broad beans salad with iberian ham)

Traditionelle hausgemachte gratinierte Cannelloni mit Pilzenbechamel

(Home-made cannelloni with mushrooms béchamel)

Spargelcremesuppe mit Schinken und Parmesankäse

(Green asparagus cream with ham and parmesan cheese)

Schneckenkasserolle

(Snails casserole)

Salat mit blauem Käse, Quitte und trockene Nüsse

(Blue chesse salad, quince and dry nuts)

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

Kalmare vom Blech

(Grilled squids)

Gegrillter Seeteufel (Zuschlage 5,00€)

(Grilled monkfish) 5,00€ supplement

Schweinefüße mit Garnelen

(Pig trotters with prawns)

Kalbsbacke aus dem Backofen mit Pilze

(Baked veal cheek with mushrooms)

Schweinefüsse, Schnauze und Ohren mit Pilze

(Pig trotters, snout & ears with mushrooms)

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

(Roasted lamb shoulder) 5,00€ supplement

Kalbsentrecote vom Grill

(Grilled Veal entrecot)

Sösse nach Wahl: Roquefort, pilze oder 5 Pfeffern 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)

