

MENÚ GASTRONÓMICO – MENÚ GASTRONÒMIC

ENTRANTES | ENTRANTS

Crema de calabacín con anís estrellado, queso de cabra y aceite de oliva virgen
Crema de carbassó amb anís estrellat, formatge de cabra i oli d'oliva verge

Ensalada fresca de langostinos, con aguacate, piña y salsa rosa
Amanida fresca de llagostins, amb alvocat, pinya i salsa rosa

Macarrones salteados con salsa de setas y parmesano
Macarrons saltats amb salsa de bolets i parmesà

Espárragos verdes a la plancha con huevo frito y jamón de bodega
Espàrrecs verds a la planxa amb ou ferrat i pernil de celler

Carpaccio de salmón marinado con aguacate, hinojo fresco y aliño de cítricos (3€ sup.)
Carpaccio de salmó marinat amb alvocat, fonoll fresc i amaniment de cítrics (3€ sup.)

PRINCIPALES | PRINCIPALS

Carrillera de ternera al vino tinto con puré de boniato
Galta de vedella amb salsa de vi negre i puré de moniato

Pollo a la brasa con patata frita
Pollastre a la brasa amb patata fregida

Entrecote de Girona con guarnición (5€ sup.)
Entrecot de Girona amb guarnició (5€ sup.)

Salmón asado con salsa de manzana y cava
Salmó rostit amb salsa de poma i cava

Lubina a la espalda plancha, gratinada con picada de almendras
Llobarro a l'esquena planxa, gratinat amb picada d'ametlles

Bacalao a “la llauna” (5€ sup.)
Bacallà a la llauna (5€ sup.)

POSTRES | POSTRES

Macedonia de frutas con menta fresca
Macedònia de fruites amb menta fresca

Melocotón asado con helado de vainilla
Préssec rostit amb gelat de vainilla

Crema catalana.

Copa de helado | Copa de gelat.

Incluido: Pan, ½ agua, 1 copa de vino de l'Empordà o cerveza/Inclòs: Pa, ½ aigua, 1 copa de vi de l'Empordà o cervesa (Només migdia, sólo mediodía)

28 € Iva Incluido | 28 € Iva Inclòs

MENÚ GASTRONÓMICO – MENÚ GASTRONÒMIC

ENTRÉES | STARTERS

Crème de courgettes à l'anis étoilé, fromage de chèvre et huile d'olive vierge

Zucchini cream soup with star anise, goat cheese and extra virgin olive oil

Salade fraîche de crevettes, avec avocat, ananas et sauce cocktail

Fresh prawn salad with avocado, pineapple and cocktail sauce

Macaronis sautés avec sauce aux champignons et parmesan

Sautéed macaroni with mushroom sauce and Parmesan

Asperges vertes grillées au grill avec œuf au plat et jambon affiné

Grilled green asparagus with fried egg and cured ham

Carpaccio de saumon mariné avec avocat, fenouil frais et vinaigrette aux agrumes (3 € suppl.)

Marinated salmon carpaccio with avocado, fresh fennel and citrus dressing (€3 supplement)

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Joue de veau au vin rouge avec purée de patate douce

Beef cheek in red wine with sweet potato purée

Poulet à la braise avec pommes de terre frites

Charcoal-grilled chicken with French fries

Entrecôte de Girona avec garniture (5 € suppl.)

Girona ribeye steak with garnish (€5 supplement)

Saumon rôti avec sauce aux pommes et au cava

Broiled salmon with apple and cava sauce

Bar grillé, gratiné avec une persillade d'amandes

Grilled sea bass, gratinated with chopped almonds

Morue « à la llauna » (5 € suppl.)

« La llauna » style cod (5 € supplement)

DESSERT | DESSERTS

Salade de fruits frais à la menthe fraîche

Fresh fruit salad with fresh mint

Pêche rôtie avec glace à la vanille

Grilled peach with vanilla ice cream

Crème catalan/ Catalan cream

Incluido: Pan, ½ agua, 1 copa de vino de l'Empordà o cervesa/Inclòs: Pa, ½ aigua, 1 copa de vi de l'Empordà o cervesa (Només migdia, sólo mediodía)

28 € Iva Incluido | 28 € Iva Inclòs

Coupe de glace | Ice cream sundae

Incluido: Pan, ½ agua, 1 copa de vino de l'Empordà o cervesa/Inclòs: Pa, ½ aigua, 1 copa de vi de l'Empordà o cervesa (Només migdia, sólo mediodia)
28 € Iva Incluido | 28 € Iva Inclòs