

MENÚ GASTRONÓMICO - MENÚ GASTRONÒMIC

Copa de bienvenida / Copa de benvinguda

ENTRANTES | ENTRANTS

Crema de calabacín con anís estrellado, queso de cabra y picatostes de pan
Crema de carbassó amb anís estrellat, formatge de cabra i crostons de pa

Escalivada con anchoas y mahonesa de romesco
Escalivada amb anxoves i maionesa de romesco

Macarrones salteados con salsa de queso azul y parmesano
Macarrons saltats amb salsa de formatge blau i parmesà

Mejillones de roca con salsa de tomate picante
Musclos de roca amb salsa de tomàquet picant

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

Lubina al horno con patata, hinojo y cebolla
Llobarro al forn amb patata, fonoll i ceba

Dorada frita con ensalada encurtida
Orada fregida amb amanida encurtida

Colita de rape “espatarrat” (5€ sup.).
Cueta de rap “espatarrat” (5€ sup.).

Conejo a la brasa con patata asada y alioli
Conill a la brasa amb patata al caliu i allioli

Muslitos de pollo con samfaina
Cuixetes de pollastre amb samfaina

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

POSTRES | POSTRES

Macedonia de fruta fresca con menta y sorbete de limón
Macedònia de fruita fresca amb menta i sorbet de llimona

Copa de yogurt con coulis de melocotón
Copa de iogurt amb coulis de préssec

Crema catalana
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)

35 € (Iva Incluido/Iva Inclòs)

Welcome drink / Coupe de bienvenue

ENTRÉES / STARTERS

Velouté de courgette à l'anis étoilé, fromage de chèvre et croûtons
Cream of zucchini with star anise, goat cheese and croutons

Escalivada aux anchois et mayonnaise au romesco
Roasted vegetables(escalivada) with anchovies and romesco mayonnaise

Macaronis sautés, sauce au fromage bleu et parmesan
Sautéed macaroni with blue cheese and parmesan sauce.

Moules de roche à la sauce tomate relevée
Rock mussels with spicy tomato sauce

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).

PLAT PRINCIPAL / MAIN DISHES

Loup de mer au four avec pommes de terre, fenouil et oignon
Oven-baked sea bass with potato, fennel and onion

Daurade frite avec salade de légumes marinés
Fried sea bream with pickled salad

Queue de lotte façon "espatarrat" (5 € suppl.).
Monkfish tail "espatarrat" style (€5 supplement).

Lapin grillé avec pomme de terre au four et aioli
Grilled rabbit with baked potato and aioli

Pilons de poulet à la samfaina (ratatouille catalane)
Chicken drumsticks with vegetable ratatouille (samfaina)

Entrecôte de Gérone avec garniture (5 € suppl.).
Girona entrecôte with side dish (€5 supplement).

DESSERT / DESSERTS

Salade de fruits frais à la menthe et sorbet au citron
Fresh fruit salad with mint and lemon sorbet

Carpaccio de yaourt au coulis de pêche
Yogurt cup with peach coulis

Crème catalane.
Catalan cream.

Coupe de glace.
Ice cream cup

Inclus : Pain, ½ eau, 1 verre de vin ou bière de l'Empordà / Included: Bread, ½ water, 1 glass of wine or Empordà beer (only for lunch, seulement le midi)

35 € (TVA incluse/VAT included)