

MENÚ GASTRONÓMICO - MENÚ GASTRONÒMIC

Copa de bienvenida / Copa de benvinguda ENTRANTES | ENTRANTS

Gazpacho de melocotón con langostinos y menta fresca.
Gaspaxo de préssec amb llagostins i menta fresca.

Ensalada de melón y piña con jamón de bodega y aliño de frutos secos.
Amanida de meló i pinya amb pernil de celler i amaniment de fruits secs.

Macarones salteados con salchichas estofadas y gratinados.
Macarons saltats amb salsitxes estofades i gratinats.

Ensalada templada de bacalao con cítricos y vinagreta de naranja.
Amanida temperada de bacallà amb cítrics i vinagreta de taronja.

Carpaccio de bacalao con tartare de tomate y pimiento, olivada y alubias del ganxet (3€ sup.).
Carpaccio de bacallà amb tartare de tomàquet i pebrot, olivada i mongetes del ganxet (3€ sup.).

PRINCIPALES | PRINCIPALS

Pechuga de pollo con salsa de queso azul y manzana.
Pit de pollastre amb salsa de formatge blau i poma.

Pies de cerdo a la brasa con alubias del ganxet salteadas.
Peus de porc a la brasa amb mongetes del ganxet saltejades.

Entrecot de Girona con su guarnición (5€ sup.).
Entrecot de Girona amb la seva guarnició (5€ sup.).

Dorada al horno con patatas, hinojo y cebolla.
Orada al forn amb patates, fonoll i ceba.

Lenguadina a la plancha con mini ensalada y mayonesa de cítricos.
Llenguadina a la planxa amb mini amanida i maionesa de cítrics.

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

POSTRES | POSTRES

Macedonia de fruta fresca con sorbete de limón.
Macedònia de fruita fresca amb 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

Gazpacho de pêche aux crevettes et à la menthe fraîche.
Peach gazpacho with prawns and fresh mint.

Salade de melon et ananas avec jambon affiné et vinaigrette aux fruits secs.
Melon and pineapple salad with cured ham and nut dressing.

Macaronis sautés aux saucisses braisées, gratinés.
Sautéed macaroni with braised sausages, gratinated.

Salade tiède de morue aux agrumes et vinaigrette à l'orange.
Warm cod salad with citrus fruits and orange vinaigrette.

Carpaccio de morue avec tartare de tomate et de poivron, tapenade d'olives et haricots Ganxet (suppl. 3 €)
Cod carpaccio with tomato and pepper tartare, olive tapenade and Ganxet beans (€3 supplement).

PLAT PRINCIPAL / MAIN DISHES

Poitrine de poulet avec sauce au fromage bleu et pomme.
Chicken breast with blue cheese and apple sauce.

Pieds de porc grillés avec haricots Ganxet sautés.
Grilled pig's trotters with sautéed Ganxet beans.

Entrecôte de Gérone avec sa garniture (supplément de 5 €).
Girona entrecôte with its garnish (€5 supplement).

Daurade au four avec pommes de terre, fenouil et oignon.
Oven-baked gilt-head bream with potatoes, fennel and onion.

Solette grillée avec mini salade et mayonnaise aux agrumes.
Griddled lemon sole with a mini salad and citrus mayonnaise.

Morue à la llauna (supplément de 5 €).
Catalan-style baked cod (€5 supplement).

DESSERT / DESSERTS

Salade de fruits frais avec sorbet au citron.
Fresh fruit salad with lemon sorbet.

Coupe de yaourt avec coulis de pêche.
Yogurt 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)