

MENÚ GASTRONÓMICO - MENÚ GASTRONÒMIC

ENTRANTES | ENTRANTS

Sopa de pescado con arroz y tropezones.
Sopa de peix amb arròs i entrebancs

Trinxat de col con panceta y salsa de butifarra negra.
Trinxat de col amb cansalada i salsa de botifarra negra

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

Huevos estrellados con patatas y jamón serrano.
Ous estrellats amb patates i pernil serrà

Tortilla de calabacín con bacalao y ajos tiernos (Suplemento 3€).
Trita de carbassó amb bacallà i alls tendres (Suplement 3 €)

PRINCIPALES | PRINCIPALS

Bonito con sanfaina.
Bonítol amb samfaina

Rapito espatarrat.
Rapet espatarrat

Bacalao a la catalana / A la llauna (Suplemento 5€).
Bacallà a la catalana / a la llauna (Suplement 5 €)

Entraña a la brasa con patata caliu.
Entraña a la brasa amb patata caliu

Pollo relleno a la catalana.
Pollastre farcit a la catalana

Pollo a la parrilla con patatas fritas.
Pollastre a la graella amb patates fregides

Entrecote a la brasa con su guarnición (Suplemento 5€).
Entrecot a la brasa amb la seva guarnició (Suplement 5 €)

Costillas de cordero a la brasa con su guarnición (Suplemento 5€).
Costelles de xai a la brasa amb la seva guarnició (Suplement 5 €)

POSTRES | POSTRES

Flan de huevo con nata y chocolate
Flam d'ou amb nata i xocolata

Peras al vino
Peras al vi

Naranja natural con miel y coco
Taronja natural amb mel i coco

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

35 € Iva Incluido | 35 € Iva Inclòs

MENÚ GASTRONOMIQUE - GASTRONOMIC MENU

ENTRÉE /STARTER

Soupe de poisson avec riz et garniture.
Fish soup with rice and assorted pieces.

Trinxat de chou avec poitrine de porc et sauce à la saucisse noire.
Cabbage *trinxat* with pork belly and black sausage sauce.

Salade fraîche avec gambas, ananas, avocat et sauce cocktail.
Fresh salad with prawns, pineapple, avocado and cocktail sauce.

Œufs cassés avec pommes de terre et jambon serrano.
Fried eggs with potatoes and serrano ham.

Omelette de courgette avec morue et jeunes ails (*Supplément 3 €*).
Zucchini omelette with cod and spring garlic (*Supplement €3*).

PLAT PRINCIPAL /MAIN DISHES

Bonite avec ratatouille catalane (sanfaina).
Bonito tuna with Catalan ratatouille (sanfaina).

Petite lotte rôtie ouverte.
Roasted monkfish, split open.

Morue à la catalane / à la *llauna* (*Supplément 5 €*).
Catalan-style cod / *llauna* style (*Supplement €5*).

Onglet de bœuf grillé avec pomme de terre au four.
Grilled beef skirt steak with baked potato.

Poulet farci à la catalane.
Catalan-style stuffed chicken.

Poulet grillé avec frites.
Grilled chicken with French fries.

Entrecôte grillée avec sa garniture (*Supplément 5 €*).
Grilled entrecôte steak with garnish (*Supplement €5*).

Côtelettes d'agneau grillées avec leur garniture (*Supplément 5 €*).
Grilled lamb chops with garnish (*Supplement €5*).

DESSERT/ DESSERTS

Flan aux œufs avec crème chantilly et chocolat.
Egg custard with whipped cream and chocolate.

Poires au vin.
Pears in wine.

Orange fraîche avec miel et coco.
Fresh orange with honey and coconut.

Coupe de glace.
Ice cream sundae.

Inclus : Pain, ½ eau, 1 verre de vin ou bière de l'Empordà / Included: Bread, ½ water, 1 glass of wine or Empordà beer

35 € (TVA incluse/VAT included)