

# MENU MIGDIA

## A ESCOLLIR 2 ENTRANTS

Sopa de ceba gratinada amb ou escumat

Cremós d'alberginia fumada, recuit d'ovella i ous de truita

Amanida de verat escabetxat i verduretes

Cremós de patata amb mûrgoles, oli de tòfona, i ou (sup 2,5€)

Amanida de formatge emporità, tomàquet sec i confitura d'olives de kalamata i nous

La nostra terrina de foie (sup 4,5€) (Pot ser sense gluten)

Bunyols de bacallà amb mel de romaní

Croquetes de verdures al curry amb coco i gingebre

Musclos a la marinera

Carxofes farcides de ceps i gàmboes

Saltat de verdures teriyaki

Caneló de pollastre rostit amb beixamel trufada i parmesà

## SEGONS A TRIAR

Bacallà crujent amb mel

Mandonguilles de rap i botifarra de perol

Suquet de peix (sup 3,5€)

Orada a la Gaditana amb maionesa cítrica (Pot ser sense gluten)

Rap amb cigrons i all i oli amb pinyons

Calamars a la planxa amb tinta i romesco

Pollastre de pagès amb prunes i pinyons

Entrecot de vedella de Girona (sup 4,5€)

Filet de porc ibèric crujent amb mantega d'herbes

Espatlla de xai lletó de Mas Marcè sense feina amb garnatxa

Peus de porc amb escamarlans

Paella de peus de porc i llagostins amb all i oli

Paella de marisc

Paella de llamàntol (sup 12,50€/persona)(minim 2 personnes)

Paella de magret i foie amb oli de tòfona (sup, 3€)

Paella de verdures

# 26€/pers.

(IVA inclòs)

inclou: pa, aigua i cafè o postres

# MENU MEDIODIA

## A ESCOGER 2 ENTRANTES

Sopa de cebolla gratinada con huevo poche



Cremoso de berenjena ahumada, cuajada de oveja y huevas de trucha



Ensalada de caballa escabechada y verduritas



Cremoso de patata con colmenillas, aceite de trufa, y huevo (sup. 2,5€)

Ensalada de queso emporitá, tomate seco y confitura de aceitunas de kalamata y nueces



Nuestra tarrina de foie (sup 4,5€) (Puede ser sin gluten)



Buñuelos de bacalao con miel de romero



Croquetas de verduras al curry con coco y jengibre



Mejillones en la Marinera



Alcachofas rellenas de boletus y gambas



Salteado de verduras teriyaki



Canelón de pollo asado con bechamel trufada y parmesano



## SEGUNDOS A ELEGIR

Bacalao crujiente con miel



Albóndigas de rape y butifarra de perol



Suquet de pescado (sup 3,5€)



Dorada a la Gaditana con mayonesa cítrica (Puede ser sin gluten)



Rape con garbanzos y alioli con piñones



Calamares a la plancha con tinta y romesco



Pollo de payés con ciruelas y piñones



Entrecot de ternera de Girona (sup 4,5€)

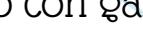
Solomillo de cerdo ibérico crujiente con mantequilla de hierbas



Paletilla de cordero lechal de Mas Marcè sin trabajo con garnacha



Pies de cerdo con cigalas



Paella de pies de cerdo y langostinos con alioli



Paella de marisco



Paella de bogavante (sup 12,50€/persona)(mínimo 2 personas)



Paella de magret y foie con aceite de trufa (sup, 3€)

Paella de verduras

# 26€/pers.

(IVA incluido)

Incluye: pan, agua y café o postre

# MENU DU MIDI

## CHOISISSEZ 2 ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée et œufs pochés



Velouté d'aubergines fumées, caillé de brebis et œufs de truite



Salade de maquereaux escabèche et légumes



Pommes de terre crémeuses aux morilles, huile de truffe et œuf (sup 2,5€)

Salade de fromage emporità, tomates séchées et confiture de olives kalamata et de noix (sup 5€)



Notre terrine de foie gras (sup 4,5€) (Peut être sans gluten)



Beignets de morue au miel de romarin



Croquettes de légumes au curry, noix de coco et gingembre



Moules à la "Marinera"



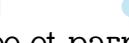
Artichauts farcis aux cèpes et aux crevettes



Légumes sautés au teriyaki



Cannelloni au poulet rôti avec sauce béchamel truffée et parmesan



## PLATS À CHOISIR

Morue croustillante au miel



Boulettes de lotte et saucisse de perol



Suquet de poisson (sup 3,5€)



Dorade à la Gaditana avec mayonnaise aux agrumes (Peut être sans gluten)



Lotte aux pois chiches et aioli aux pignons de pin



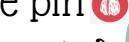
Calamars grillés à l'encre et à la sauce romesco



Poulet avec prunes et pignons de pin



Entrecôte de bœuf de Gérone (sup 4,5€)



Fillet de porc ibérique croustillante au beurre d'herbes



Epaule d'agneau de lait du Mas Marcè non travaillé au grenache



Pieds de porc aux écrevisses



Paella de pieds de porc et crevettes avec aioli



Paella aux fruits de mer



Paella au homard (sup 12,50€/personne) (2 personnes minimum)



Paella de magret et foie à l'huile de truffe (sup, 3€)



Paella aux légumes

# 26€/pers.

(IVA comprise)

comprend: pain, eau et café ou dessert

# LUNCH MENU

## TO CHOOSE 2 STARTERS

Onion soup au gratin with poached eggs



Smoked aubergine cream soup, sheep's curd and trout eggs



Salad of pickled mackerel and vegetables



Creamy potato soup with morels, truffle oil and egg (sup 2,5€)



"Emporità" cheese salad, dried tomato and kalamata olives and walnuts jam (sup 2,5€)



Our foie gras terrine (sup 4,5€) (gluten-free option available)



Codfish fritters with rosemary honey



Vegetable croquettes with curry, coconut and ginger.



Mussels "Marinera" style



Artichokes stuffed with boletus and prawns



Sautéed teriyaki vegetables.



Roast chicken cannelloni with truffled béchamel sauce and parmesan cheese



## SECONDS TO CHOOSE

Crunchy cod with honey



Monkfish meatballs and "butifarra de perol" sausage



Fish suquet (sup 3,5€)



Gaditana style sea bream with citrus mayonnaise (gluten-free option available)



Monkfish with chickpeas and aioli with pine nuts



Grilled squid with ink and romesco sauce



Chicken with plums and pine nuts



Girona veal Entrecôte (sup 4,5€)



Crispy Iberian pork fillet with herbed butter



Shoulder of suckling lamb from Mas Marcè without work with grenache



Pig's trotters with Norway lobster



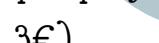
Paella of pig's trotters and prawns with garlic mayonnaise



Seafood paella



Lobster paella (sup 12,50€/person)(minimum 2 people)



Magret and foie paella with truffle oil (sup 3€)



Vegetable paella

# 26€/pers.

includes: water and coffee or dessert

(VAT Included)

# NIT, CAP DE SETMANA i FESTIUS

## A ESCOLLIR 2 ENTRANTS

Sopa de ceba gratinada amb ou escumat



Crema de galeres, cremós de patata i tàrtar de gamba



Amanida de formatge "carrat", tomàquets escalivats i vinagreta de fruits vermellos



Amanida d'albergínia fumada, formatge emporità i anxoves



Amanida de carxofes, pernil d'ànec, i vinagreta de fruits secs



Carpaccio de magret i foie, poma i oli trufat

La nostra terrina de foie (sup 3,5€)



(Pot ser sense gluten)

Zamburiñes amb patata, pinyons i cansalada



Carxofes fregides amb patata i encenalls de foie



Croquetes de verdures al curri amb coco i gingebre



Musclos thai



Parmentier de gambes a l'all i carbassó



Caneló de pollastre de pagès amb reducció de garnatxa i pinyons



Saltat de verdures teriyaki



Murgoles amb foie i ou



(Pot ser sense lactosa)

## SEGONS A TRIAR

"Paupiettes" d'orada rostides amb verdures i vermut



Llom de bacallà confitat amb espinacs a la catalana i all i oli de poma



Suquet de llamàntol "aires style" (sup 16€)



Rap amb favetes i cansalada



Llamàntol a la graella (sup 14€)



Filet de porc ibèric crujent amb bolets i garnatxa



Pollastre amb escamarlans i ratafia



Carrat de xai lletó al forn amb pebrots del piquillo i vainilla



Magret d'ànec amb taronja i canyella



Entrecot de vedella de Girona



Filet de vedella de Girona (sup 9€)



Ploma de porc ibèric amb patata trufada i formatge curat d'ovella "El Set"



Paella de magret, foie i bolets



Paella de marisc



Paella de llamàntol (sup 9€/persona)(minim 2 persones)



Paella de verdures

# 35€/pers.

inclou: pa, aigua i cafè o postres

(IVA inclòs)

# NOCHE, FIN DE SEMANA y FESTIVOS

## A ESCOGER 2 ENTRANTES

Sopa de cebolla gratinada con huevo poche



Crema de galeras, cremoso de patata y tartar de gamba



Ensalada de queso "carrat", tomates asados y vinagreta de frutos rojos



Ensalada de berenjena ahumada, queso "emporità" y anchoas



Ensalada de alcachofas, jamón de pato, y vinagreta de frutos secos



Carpaccio de magret y foie, manzana y aceite trufado

Nuestra tarrina de foie (sup 3,5€) (puede ser sin gluten)



Zamburiñas con patata, piñones y tocino



Alcachofas fritas con patata y virutas de foie



Croquetas de verduras al curry con coco y jengibre



Mejillones thai



Parmentier de gambas al ajillo y calabacín



Canelón de pollo de payés con reducción de garnacha y piñones



Salteado de verduras teriyaki



Colmenillas con foie y huevo (puede ser sin lactosa)



## SEGUNDOS A ELEGIR

"Paupiettes" de dorada asadas con verduras y vermut



Lomo de bacalao confitado con espinacas a la catalana y alioli de manzana



Suquet de bogavante "aires style" (sup 16€)



Rape con habitas y tocino



Bogavante a la parrilla (sup 14€)



Solomillo de cerdo ibérico crujiente con setas y garnacha



Pollo con cigalas y ratafía



Carré de cordero lechal al horno con pimientos del piquillo y vainilla

Magret de pato con naranja y canela

Entrecot de ternera de Girona

Solomillo de ternera de Girona (sup 9€)

Pluma de cerdo ibérico con patata trufada y queso de oveja curado "El Set"



Paella de magret, foie y setas

Paella de marisco



Paella de bogavante (sup 9€/persona)(mínimo 2 personas)



Paella de verduras

**35€/pers.**

incluye: pan, agua y café o postre

(IVA incluido)

# SOIRES, WEEK-ENDS et JOURS FÉRIÉS

## CHOISISSEZ 2 ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée avec œufs pochés



Crème de galère, pomme de terre à la crème et tartare de crevettes



Salade de fromage carrat, tomates grillées et vinaigrette aux fruits rouges



Salade d'aubergines fumées, fromage emporità et anchois



Salade d'artichauts, jambon de canard et vinaigrette de fruits secs



Carpaccio de magret et de foie gras, pomme et huile de truffe



Notre terrine de foie gras (sup 3,5€) (peut être sans gluten)

Coquilles Saint-Jacques aux pommes de terre, pignons et lardons



Artichauts frites avec pommes de terre et éclats de foie gras



Croquettes de légumes au curry avec noix de coco et gingembre



Moules Thai



Parmentier de crevettes à l'ail et aux courgettes



Cannelloni de poulet avec réduction de grenache et pignons de pin



Légumes sautés à la teriyaki



Morilles avec foie et œuf (peut être sans lactose)



## PLATS À CHOISIR

Paupiettes de dorade grillée aux légumes et au vermouth



Filet de cabillaud confit aux épinards à la catalane et à l'aioli de pomme



Suquet de homard "aires style" (sup 16€)



Lotte aux fèves et lardons



Homard grillé (sup 14€)



Filet de porc ibérique croustillant aux champignons et grenache



Poulet aux langoustines et au ratafia



Carré d'agneau de lait rôti aux poivrons du piquillo et à la vanille



Magret de canard à l'orange et à la cannelle



Entrecôte de veau de Gérone



Filet de bœuf de Gérone (sup 9€)



Plume de porc ibérique avec pommes de terre truffées et fromage mûr de brebis "El Set"



Paella au magret, foie et champignons



Paella aux fruits de mer



# NIGHTS, WEEKENDS and PUBLIC HOLYDAYS

## TO CHOOSE 2 STARTERS

Onion soup au gratin with poached eggs



Shrimp cream, creamy potato and prawn tartare



"Carrot" cheese salad, roasted tomatoes and red fruits vinaigrette



Smoked aubergine salad, "emporita" cheese and anchovies



Artichoke salad, duck ham, and nuts and dried fruit vinaigrette



Duck magret and foie gras carpaccio, apple and truffle oil



Our foie gras terrine (sup 3,5€) (gluten-free option available)



Scallops with potato, pine nuts and bacon



Fried artichokes with potato and foie shavings



Curry vegetable croquettes with coconut and ginger



Thai mussels



Parmentier of prawns in garlic and courgettes



Chicken cannelloni with Grenache reduction and pine nuts



Sautéed teriyaki vegetables



Morels with foie and egg



(lactose-free option available)

## SECONDS TO CHOOSE

"Paupiettes" of roasted sea bream with vegetables and vermouth



Cod fillet confit with Catalan-style spinach and apple aioli



Lobster suquet "aires style" (sup 16€)



Monkfish with broad beans and bacon



Grilled lobster (sup 14€)



Crispy Iberian pork tenderloin with mushrooms and Grenache



Chicken with langoustines and ratafia



Roast ribs of baby lamb with red piquillo peppers and vanilla

Magret of duck with orange and cinnamon

Girona veal Entrecôte

Girona beef Sirloin (sup 9€)

Iberian pork feather with truffled potato and cured sheep's cheese "El Set"



Magret, foie and mushroom paella

Seafood paella



Lobster paella (sup 9€/person)(minimum 2 people)



Vegetable paella

# 35€/pers.

(VAT Included)

includes: bread, water and coffee or dessert