


























































# MENU MIGDIA

## A ESCOLLIR 2 ENTRANTS

- Sopa de ceba gratinada amb ou escumat   
- Cremós d'albergínia fumada, recuit d'ovella i ous de truita  
- Amanida de verat escabetxat i verdures  
- Cremós de patata amb múrgoles, 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 romani   
- Croquetes de verdures al curry amb coco i gingebre  
- Musclos a la marinera   
- Carxofes farcides de ceps i gambes   
- Saltat de verdures teriyaki  
- Caneló de pollastre rostit amb beixamel trufada i parmesà  

## SEGONS A TRIAR



























- Bacallà cruixent 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 cruixent 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 persones)  
- 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   
- Cre moso de berenjena ahumada, cuajada de oveja y huevas de trucha  
- Ensalada de caballa escabechada y verduritas  
- Cre moso de patata con colmenillas, aceite de trufa, y huevo (sup. 2,5€)
- Ensalada de queso emporità, 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)(minimo 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   
- Sauteed 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 Entrecote (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.** (VAT Included)

includes: water and coffee or dessert



# 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 vermells  

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 cruixent 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.

 (IVA inclòs)

inclou: pa, aigua i cafè o postres

# NOCHE, FIN DE SEMANA y FESTIVOS

## A ESCOGER 2 ENTRANTES

Sopa de cebolla gratinada con huevo poché 🍷 🍴 🍳

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.



(IVA incluido)

incluye: pan, agua y café o postre

# SOIRÉES, 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'aïoli 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  

Paella au homard (sup 9€/personne) (2 personnes minimum)  

Paella aux légumes

# 35€/pers.


(IVA comprise)

comprend: pain, eau et café ou dessert
























# NIGHTS, WEEKENDS and PUBLIC HOLYDAYS

## TO CHOOSE 2 STARTERS

- Onion soup au gratin with poached eggs   
- Shrimp cream, creamy potato and prawn tartare  
- "Carrat" cheese salad, roasted tomatoes and red fruits vinaigrette   
- Smoked aubergine salad, "emporità" 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    
- Sauteed 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 Entrecote
- 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