

MENU MIGDIA

A ESCOLLIR 2 ENTRANTS

Crema de carbassa al forn gingebre i llet de coco

Crema de galera i cremós de patata

Amanida de carbassa confitada, formatge feta i vinagreta de mel i mostassa

Amanida de bolets envinagrats i pernil d'ànec cruixent

La nostra terrina de foie melmelades i oli de tòfona (sup 4,50€)

Brandada de bacallà gratinada (sup 2€)

Croquetes de rostit a la catalana

Musclos amb cremós de vi blanc

Tàrtar de salmó i alvocat (sup 3€)

Raviolis cruixents farcits de porc, banyats en la seva salsa

Tallarines a la crema de pesto i tomàquets semisecs

Caneló de pollastre de pagès amb reducció de garnatxa i oli de tòfona

Carpaccio de tomàquet crema d'olives, ceba envinagrada i ventresca de tonyina

Verdures saltades al wok

SEGONS A TRIAR

Rodanxa de lluç a la llimona

Bacallà amb samfaina al nostre estil

Cueta de rap al forn amb verdures (sup 3€)

Entrecot de vedella de Girona (sup 3,50€)

Vedella amb verdures estil teriyaki

Pollastre amb gambons

Filet de porc amb salsa de bolets

Conill al cava amb patates i pastanagues glacejades

Paella de magret i foie amb bolets i oli de tòfona (mínim 2 persones)

Paella de marisc (mínim 2 persones)

Paella de verdures (mínim 2 persones)

Arròs amb secret de porc, bolets i foie (mínim 2 persones)

27€/pers. (IVA inclòs)

inclou: pa, aigua i cafè o postres

MENU MEDIODIA

A ESCOGER 2 ENTRANTES

Crema de calabaza al horno, jengibre y leche de coco

Crema de galera y cremoso de patata

Ensalada de calabaza confitada, queso feta y vinagreta de miel y mostaza

Ensalada de granada, mandarina y vinagreta de nueces

Nuestra tarrina de foie con mermeladas y aceite de trufa (sup 4,50€)

Brandada de bacalao gratinada (sup 2€)

Croquetas de rustido a la catalana

Mejillones en cremoso de vino blanco

Tartar de salmón y aguacate (sup 3€)

Raviolis crujientes rellenos de cerdo y bañados en su salsa

Tallarines a la crema de pesto y tomates semisecos

Canelón de pollo de payes con reducción de garnacha y aceite de trufa

Carpaccio de tomate, crema de olivas, cebolla encurtida y ventresca de atún

Verduras salteadas al wok

SEGUNDOS A ELEGIR

Rodaja de merluza al limón

Bacalao con sanfaina a nuestro estilo

Colita de rape al horno con verduras (sup 3€)

Entrecot de ternera de Girona (sup 3,50€)

Ternera con verduras estilo teriyaki

Pollo con gambones sin trabajo

Filete de cerdo con salsa de setas

Conejo al cava con patatas y zanahorias glaseadas

Paella de magret y foie con setas y aceite de trufa (mínimo 2 personas)

Paella de marisco (mínimo 2 personas)

Paella de verduras (mínimo 2 personas)

Arroz con secreto de cerdo, setas y foie (mínimo 2 personas)

27€/pers. (IVA incluido)

incluye: pan, agua y café o postre

MENU DU MIDI

CHOISISSEZ 2 ENTRÉES

Crème de potiron au four, gingembre et lait de coco

Crème de langoustines et purée de pommes de terre

Salade de potiron confit, fromage feta et vinaigrette au miel et à la moutarde

Salade de champignons au vinaigre et jambon de canard croustillant

Notre terrine de foie gras, confitures et huile de truffe (sup 4,50€)

Brandade de morue gratinée (sup 2€)

Croquettes de rôti à la catalane

Moules à la crème de vin blanc

Tartare de saumon et avocat (sup 3€)

Raviolis croustillants farcis au porc et leur sauce

Tagliatelles à la crème de pesto et tomates semi-séchées

Cannellonis au poulet "pagès" avec réduction de grenache et huile de truffe

Carpaccio de tomates, crème d'olives, oignons marinés et ventrèche de thon

Légumes sautés au wok

PLATS À CHOISIR

Tranche de merlu au citron

Morue à la sanfaina à notre façon

Queue de lotte au four avec légumes (sup 3€)

Entrecôte de veau de Gérone (sup 3,50€)

Veau aux légumes à la teriyaki

Poulet aux gambas sans travail

Filet de porc à la sauce aux champignons

Lapin au cava avec pommes de terre et carottes glacées

Paella au magret et foie avec champignons et huile de truffe (minimum 2 personnes)

Paella aux fruits de mer (minimum 2 personnes)

Paella aux légumes (minimum 2 personnes)

Riz avec secret de porc, champignons et foie gras (minimum 2 personnes)

27€/pers. (IVA comprise)

comprend: pain, eau et café ou dessert

LUNCH MENU

TO CHOOSE 2 STARTERS

Baked pumpkin cream with ginger and coconut milk
Prawn cream and creamy potato
Candied pumpkin salad with feta cheese and walnut vinaigrette
Pickled mushroom salad with crispy duck ham
Our foie gras terrine with jams and truffle oil (sup 4,50€)
Cod brandade au gratin (sup 2€)
Catalan-style roast croquettes
Mussels in white wine cream sauce
Salmon and avocado tartare (sup 3€)
Crispy pork-filled ravioli bathed in sauce
Tagliatelle with pesto cream and semi-dried tomatoes
Chicken cannelloni with Grenache reduction and truffle oil
Tomato carpaccio with olive cream, pickled onion and tuna belly
Wok-sautéed vegetables

SECONDS TO CHOOSE

Hake steak with lemon
Cod with samfaina at our style
Baked monkfish tail with vegetables (sup 3€)
Girona beef entrecôte (sup 3,50€)
Beef with teriyaki-style vegetables
Chicken with prawns with no work
Pork fillet with mushroom sauce
Rabbit in cava with glazed potatoes and carrots
Magret and foie gras paella with mushrooms and truffle oil (minimum 2 people)
Seafood paella (minimum 2 people)
Vegetable paella (minimum 2 people)
Rice with secret pork, mushrooms and foie gras (minimum 2 people)

27€/pers.

includes: bread, water and coffee or dessert (VAT Included)

NIT, CAP DE SETMANA i FESTIUS

A ESCOLLIR 2 ENTRANTS

Crema de carbassa, gingebre, llet de coco i cruixent de pernil

Crema de galeres, escuma de patata i carpaccio de gambes

Amanida de magrana, mandarina i vinagreta de nous

Amanida de bolets envinagrats i pernil d'ànec cruixent

Carpaccio de magret, compota de poma i oli de tòfona

La nostra terrina de foie amb melmelades (sup 3,50€)

Zamburinyes amb cremós de ceps

Carabassó farcit de carn amb tomàquets semisecs

Raviolis farcits de pera i ànec en la seva salsa (sup 4€)

Caneló de rostit, beixamel trufada i reducció de garnatxa

Musclos al vermut

Tàrtar de tonyina amb salsa de mango (sup 4,50€)

Tallarines fresques amb salsa de bolets i cruixent de parmesà

Timbal de verdures amb salsa romesco

SEGONS A TRIAR

Lluç en salsa verda al nostre aire

Llom de bacallà a la catalana amb mussolina d'all i codony

Cua de rap amb escuma de ceps i trompetes de la mort

Tataki de tonyina amb cebes envinagrades (sup 3€)

Secret de porc amb salsa de mel i mostassa

Filet de porc amb salsa de formatge i cebetes glacejades

Pollastre amb escamarlans amb un toc anisat

Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells, vi negre i escuma de patata trufada (sup 3€)

Filet de vedella amb salsa de Porto (sup 4€)

Entrecot de Girona amb chimichurri i oli fumat (sup 2€)

Paella de magret i foie amb bolets i oli de tòfona (mínim 2 persones)

Paella de marisc (mínim 2 persones)

Paella de verdures (mínim 2 persones)

36€/pers. (IVA inclòs)

inclou: pa, aigua i cafè o postres

NOCHE, FIN DE SEMANA y FESTIVOS

A ESCOGER 2 ENTRANTES

Crema de calabaza, jengibre leche de coco y crujiente de jamón

Crema de galera con espuma de patata y carpaccio de gambas

Ensalada de granada, mandarina y vinagreta de nueces

Ensalada de setas envinagradas y jamon de pato crujiente

Carpaccio de magret, compota de manzana y aceite de trufa

Nuestra tarrina de foie con mermeladas (sup 3,50€)

Zamburiñas con cremoso de boletus

Calabacín relleno de carne con tomates semisecos

Raviolis rellenos de pera y pato en su salsa (sup 4€)

Canelón de rustido, bechamel trufada y reducción de garnacha

Mejillones al vermut

Tartar de atún con salsa de mango (sup 4,50€)

Tallarines frescos con salsa de setas y crujiente de parmesano

Timbal de verduras con salsa romesco

SEGUNDOS A ELEGIR

Merluza en salsa verde a nuestro aire

Lomo de bacalao a la catalana con muselina de ajo y membrillo

Cola de rape con espuma de boletus y trompetas de la muerte

Tataki de atún con cebollas encurtidas (sup 3€)

Secreto de cerdo en salsa de miel y mostaza

Filete de cerdo en salsa de queso y cebollitas glaseadas

Pollo con cigalas con un toque anisado

Magret de pato con salsa de frutos rojos vino tinto y espuma de patata trufada (sup 3€)

Filete de ternera con salsa de Porto (sup 4€)

Entrecot de Girona con chimichurri y aceite ahumado (sup 2€)

Paella de magret y foie con setas y aceite de trufa (mínimo 2 personas)

Paella de marisco (mínimo 2 personas)

Paella de verduras (mínimo 2 personas)

36€/pers.

(IVA incluido)

incluye: pan, agua y café o postre

SOIRÉES, WEEK-ENDS et JOURS FÉRIÉS

CHOISISSEZ 2 ENTRÉES

Crème de potiron au gingembre, lait de coco et croustillant de jambon
Crème de langoustine, mousse de pomme de terre et carpaccio de crevettes
Salade de grenade, mandarine et vinaigrette aux noix
Salade de champignons marinés et de jambon de canard croustillant
Carpaccio de magret, compote de pommes et huile de truffe
Notre terrine de foie gras avec confitures (sup 3,50€)
Coquilles Saint-Jacques à la crème de cèpes
Courgette farcie à la viande et tomates semi-séchées
Raviolis farcis à la poire et au canard dans leur sauce
Cannellonis au rôti, béchamel truffée et réduction de grenache (sup 4€)
Moules au vermouth
Tartare de thon à la sauce de mangue (sup 4,50€)
Tagliatelles fraîches à la sauce aux champignons et parmesan croustillant
Timbale de légumes à la sauce romesco

PLATS À CHOISIR

Merlu à la sauce verte à notre façon
Filet de morue à la catalane avec mousseline à l'ail et coing
Queue de lotte avec mousse de cèpes et trompettes de la mort
Tataki de thon avec oignons marinés (sup 3€)
Secreto de porc à la sauce miel et moutarde
Filet de porc à la sauce au fromage et petits oignons glacés
Poulet aux langoustines avec une touche d'anis
Magret de canard, sauce aux fruits rouges, vin rouge et mousse de pommes de terre truffées (sup 3€)
Filet de veau avec sauce au Porto (sup 4€)
Entrecôte de Gérone avec chimichurri et huile fumée (sup 2€)
Paella au magret et au foie avec champignons et huile de truffe (minimum 2 personnes)
Paella aux fruits de mer (minimum 2 personnes)
Paella aux légumes (minimum 2 personnes)

36€/pers.

(IVA comprise)

comprend: pain, eau et café ou dessert

NIGHTS, WEEKENDS and PUBLIC HOLYDAYS

TO CHOOSE 2 STARTERS

Cream of pumpkin, ginger, coconut milk and crispy ham
Cream of shrimp with potato foam and prawn carpaccio
Pomegranate and mandarin salad with walnut vinaigrette
Salad of pickled mushrooms and crispy duck ham
Magret carpaccio, apple compote and truffle oil
Our foie gras terrine with jams (sup 3,50€)
Scallops with creamy boletus mushrooms
Zucchini stuffed with meat and semi-dried tomatoes
Pear and duck ravioli in sauce (sup 4€)
Roast cannelloni, truffle béchamel and Grenache reduction
Mussels in vermouth
Tuna tartare with mango sauce (sup 4,50€)
Fresh tagliatelle with mushroom sauce and crispy Parmesan
Vegetable timbale with romesco sauce

SECONDS TO CHOOSE

Hake in green sauce, our way
Catalan-style cod loin with garlic and quince muslin
Monkfish tail with boletus foam and trumpets of death mushrooms
Tuna tataki with pickled onions (sup 3€)
Pork secret in honey and mustard sauce
Pork fillet in cheese sauce and glazed onions
Chicken with crayfish and a hint of aniseed
Magret de canard with red wine and red berry sauce and truffled potato foam (sup 3€)
Beef fillet with Porto sauce (sup 4€)
Girona entrecôte with chimichurri and smoked oil (sup 2€)
Magret and foie gras paella with mushrooms and truffle oil (minimum 2 people)
Seafood paella (minimum 2 people)
Vegetable paella (minimum 2 people)

36€/pers. (VAT Included)

includes: bread, water and coffee or dessert



CARTA DE POSTRES

Pastís de carabassa i canyella (sup 3 €)

Pastís de formatge curat

Pastís Rocher

Coulant de xocolata negra (sup 3 €)

Assortiment de gelats i sorbets

Mousse de tres xocolates

Pera al vi

Tartaleta de formatge i vainilla

Profiteroles

CARTA DE POSTRES

Pastel de calabaza y canela (sup 3 €)

Tarta de queso curado

Tarta Rocher

Coulant de chocolate negro (sup 3 €)

Surtido de helados y sorbetes

Mousse de tres chocolates

Pera al vino

Tartaleta de queso y vainilla

Profiteroles



DESSERTS

Gâteau à la citrouille et à la cannelle (sup 3 €)

Gâteau au fromage

Gâteau Rocher

Coulant au chocolat noir (sup 3 €)

Assortiment de glaces et sorbets

Mousse aux trois chocolats

Poire au vin

Tartelette au fromage et à la vanille

Profiteroles

DESSERTS



Pumpkin and cinnamon cake (supplement €3)

Cheesecake

Rocher cake

Dark chocolate coulant (supplement €3)

Assortment of ice creams and sorbets

Three chocolate mousse

Pear in wine

Cheese and vanilla tartlet

Profiteroles