

MENU MIGDIA

A ESCOLLIR 2 ENTRANTS

Sopa de ceba gratinada amb ou escumat

Sopa de peix amb torradetes i salsa rouille

Amanida de verat escabetxat amb verdures

Amanida de pera escalivada, pernil d'ànec i vinagreta de nabius

Tàrtar de dos salmons, guacamole i gelat de sèsam negre (sup 2€)

Terrina de foie mi-cuit amb torradetes i confitures (sup 4,5€) (pot ser sense gluten)

Brunyols de bacallà amb mel

Raviolis mediterranis

Croquetes de verdures al curri

Saltat de verdures i bolets teriyaki

Caneló de pollastre de rostit, beixamel trufada i garnatxa

Gambots a l'all amb cremós de patata (sup 2,5€)

Zamburinyes amb vi blanc i pesto

Milfulls de llagosta Thermidor (sup 5,50€)

Carxofes farcides amb bolets i gambes (sup 3,50€)

Spaguetti de tinta amb calamar a l'all

SEGONS A TRIAR

Suquet de clavellada

Llobarro a la gaditana amb maionesa cítrica

Bacallà cruixent amb mel

Calamar saltat amb verdures i bolets

Tataki de tonyina vermella amb tomàquet, panses, pinyons i garnatxa (sup 6,50€)

Pollastre amb llagosta (sup 4,50€)

Entrecot de vedella de Girona (sup 4,50€)

Filet de porc ral cruixent al Cafè de Paris

Filet de vedella amb crema de múrgoles (sup 6,50€)

Mandonguilles de rap i botifarra de perol

Cuixa de xai lletó amb prunes i menta

Llamàntol a la graella (sup 20€)

Llamàntol fregit amb patates i ou en dues coccions (sup 25€)

Arròs caldos de llamàntol (sup 12,50€/persona)(mínim 2 persones)

Paella de verdures i bolets de tardor

Paella de magret, foie i bolets amb oli de tòfona (sup 4,50€)

Paella de marisc

Paella "Tot pelat" de peus de porc, llagostins i allioli

26€/pers.

inclou: pa, aigua i cafè o postres

(IVA inclòs)

MENU MEDIODIA

A ESCOGER 2 ENTRANTES

Sopa de cebolla gratinada con huevo poché

Sopa de pescado con tostaditas y salsa rouille

Ensalada de caballa escabechada con verduritas

Ensalada de pera asada, jamón de pato y vinagreta de arándanos

Tartar de dos salmones, guacamole y helado de sésamo negro (sup 2€)

Terrina de foie micuit con tostaditas y confituras (sup 4.5€) (puede ser sin gluten)

Buñuelos de bacalao con miel

Raviolis mediterráneos

Croquetas de verduras al curry

Salteado de verduras y setas teriyaki

Canelón de pollo asado, bechamel trufada y garnacha

Gambones al ajo con cremoso de patata (sup 2,5€)

Zamburiñas con vino blanco y pesto

Milhojas de langosta Thermidor (sup 5,50€)

Alcachofas rellenas de setas y gambas (sup 3,50€)

Spaguetti de tinta con calamar al ajo

SEGUNDOS A ELEGIR

Suquet de raya

Lubina a la gaditana con mahonesa cítrica

Bacalao crujiente con miel

Calamar salteado con verduras y setas

Tataki de atún rojo con tomate, pasas, piñones y garnacha (sup 6,50€)

Pollo con langosta (sup 4,50€)

Entrecot de ternera de Girona (sup 4,50€)

Filete de cerdo ral crujiente al Café de París

Solomillo de ternera con crema de colmenillas (sup 6,50€)

Albóndigas de rape con butifarra de perol

Bogavante a la parrilla (sup 20€)

Bogavante frito con patatas y huevo en dos cocciones (sup 25€)

Gigot de cordero lechal con ciruelas y menta

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

Paella de verduras y setas de otoño

Paella de magret, foie y setas con aceite de trufa (sup 4,50€)

Paella de marisco

Paella "Todo pelado" de pies de cerdo, langostinos y alioli

26€/pers.

incluye: pan, agua y café o postre

(IVA incluido)

MENU DU MIDI

CHOISISSEZ 2 ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée avec œuf pochés

Soupe de poisson avec toasts et sauce rouille

Salade de maquereaux marinés aux légumes

Salade de poires rôties, jambon de canard et vinaigrette aux myrtilles

Tartare de deux saumons, guacamole et glace au sésame noir (sup 2€)

Terrine de foie gras avec toasts et confitures (sup 4,5€) (peut être sans gluten)

Beignets de morue au miel

Raviolis méditerranéens

Croquettes de légumes au curry

Sauté de légumes et de champignons teriyaki

Cannelloni de poulet rôti, sauce béchamel truffée et Grenache

Crevettes à l'ail avec sauce crémeuse aux pommes de terre (sup 2,5€)

Zamburiñas au vin blanc et au pesto

Milfeuille de homard Thermidor (sup 5,50€)

Artichauts farcis aux champignons et aux crevettes (sup 3,50€)

Spaghetti à l'encre et encornets à l'ail

PLATS À CHOISIR

Suquet de raie

Bar "à la gaditana" avec mayonnaise aux agrumes

Morue croustillante au miel

Encornet sautés aux légumes et champignons

Tataki de thon rouge à la tomate, raisins secs, pignons et grenache (sup 6,50€)

Poulet au homard (sup 4,50€)

Entrecôte de bœuf de Gérone (sup 4,50€)

Filet de porc ral croustillant sauce Café de Paris

Filet de bœuf à la crème de morilles (sup 6,50€)

Boulettes de lotte et saucisse "butifarra de perol" (sup 4,50€)

Gigot d'agneau de lait aux prunes et à la menthe

Homard grillé (sup 20€)

Homard frit avec pommes de terre et œuf endeux cuissons (sup 25€)

Riz moelleux aux homard (sup 12,50€/personne) (minimum 2 personnes)

Paella aux légumes et aux champignons d'automne

Paella aux magret, foie gras et champignons à l'huile de truffe (sup 4,50€)

Paella aux fruits de mer

Paella « tout épluché » de pieds de porc, crevettes et aioli

26€/pers.

comprend: pain, eau et café ou dessert (IVA comprise)

LUNCH MENU

TO CHOOSE 2 STARTERS

Onion soup au gratin with poached eggs

Fish soup with toasts and rouille sauce

Pickled mackerel salad with vegetables

Roasted pears salad, duck ham and blueberry vinaigrette

Tartar of two salmon, guacamole and black sesame ice cream (sup 2€)

Foie micuit terrine with toast and jams (sup 4.5€) (can be gluten free)

Codfish fritters with honey

Mediterranean ravioli

Curried vegetable croquettes

Vegetable and mushroom sauteed teriyaki

Roast chicken cannelloni, truffled béchamel sauce and Grenache

Garlic prawns with creamy potato (sup 2,5€)

Scallops with white wine and pesto

Thermidor Lobster millefeuille (sup 5,50€)

Stuffed artichokes with mushrooms and prawns (sup 3,50€)

Ink spaghetti with squid and garlic

SECONDS TO CHOOSE

Ray "suquet"

Gaditana-style sea bass with citrus mayonnaise

Crispy cod with honey

Sautéed squid with vegetables and mushrooms

Bluefin tuna tataki with tomato, rasins, pine nuts and grenache (sup 6,50€)

Chicken with lobster (sup 4,50€)

Veal entrecote from Girona (sup 4,50€)

Crispy pork fillet with Café de Paris sauce

Fillet of beef with morel mushroom cream (sup 6,50€)

Monkfish and 'butifarra de perol' sausage meatballs (sup 4,50€)

Suckling leg of lamb with plums and mint

Grilled lobster (sup 20€)

Fried lobster in batter with potatoes and double cooked egg (sup 25€)

Mellow rice with lobster (sup 12,50€/person) (minimum 2 persons)

Vegetable and autumn mushroom paella

Magret paella, foie gras and mushroom with truffle oil (sup 4,50€)

Seafood paella

Paella 'All peeled' of pig's trotters, prawns and aioli

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 amb tàrtar de gambes (sup. 2,00€)
Amanida de bolets confitats, formatge carrat i fruits vermells
Amanida tèbia de pedrers d'ànec amb pinyons i panses
Amanida de figues i pernil d'ànec
Vieires amb vi blanc i pesto (sup. 3,00€)
Terrina de foie mi-cuit amb torrades i confitures (sup 3,5€) (pot ser sense gluten)
Parcellet cruixent de brandada de bacallà, confitura de tomàquet i olives
Caneló de pollastre de pagès, beixamel trufada i garnatxa
Saltat de verdures teriyaki
Carxofes fregides, cremós de patata i foie (sup. 2,00€)
Saltat de rossinyols amb gambes, garnatxa i cremós de ceps
Tàrtar de tonyina "bluefin" amb gelat de sèsam negre i guacamole (sup 3,5€)
Terrina tèbia de clavellada amb porros, bolets i crema de piquillos
Carpaccio de magret
Spaguetti de tinta amb clamar a l'all

SEGONS A TRIAR

- Pollastre amb llagosta (sup. 4,50€)
Entrecot de vedella de Girona
Filet de vedella cruixent al Cafe de París (sup. 4,50€)
Tataki de tonyina vermella amb prunes agredolces i recuit d'ovella
Llobarro amb patata, pèsols i cebetes caramel·litzades
Calamar saltat amb rossinyols i verdures
Cues de rap amb trompetes de la mort i patata vitellote
Bacallà amb panses i pinyons
Filet de porc amb farciment de foie, garnatxa i poma
Xai lletó amb puré de cigrons, recuit i comí
Llamàntol a la graella (sup 14€)
Paella de peus de porc amb llagostins i alloli
Paella de magret i foie amb bolets i oli de tòfona
Arròs caldós de llamàntol (sup 9€/persona)(mínim 2 persones)
Paella de verdures i bolets de tardor
Paella de marisc

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 con tartar de gambas (sup. 2,00€)
- Ensalada de setas confitadas, queso carrat y frutos rojos
- Ensalada tibia de mollejas de pato con piñones y pasas
- Ensalada de higos y jamón de pato
- Vieiras con vino blanco y pesto (sup. 3,00€)
- Terrina de foie micuit con tostaditas y confituras (sup 3,5€0) (puede ser sin gluten)
- Rollito crujiente de brandada de bacalao, confitura de tomate y aceitunas
- Canelón de pollo de payés, bechamel trufada y garnacha
- Salteado de verduras teriyaki
- Alcachofas fritas, cremoso de patata y foie (sup. 2,00€)
- Salteado de rebozuelos con gambas, garnacha y cremoso de setas
- Tartar de atún "bluefin" con helado de sésamo negro y guacamole (sup 3,5€)
- Terrina tibia de raya con puerros, setas y crema de piquillos
- Carpaccio de magret

Spaguetti de tinta con clamar al ajo

SEGUNDOS A ELEGIR

- Pollo con langosta (sup. 4,50€)
- Entrecot de ternera de Girona
- Solomillo de ternera crujiente al Cafe de París (sup. 4,50€)
- Tataki de atún rojo con ciruelas agridulces y cujada de oveja
- Lubina con patata, guisantes y cebollitas caramelizadas
- Calamar salteado con rebozuelos y verduras
- Colas de rape con trompetas de la muerte y patata vitellote
- Bacalao con pasas y piñones
- Solomillo de cerdo con relleno de foie, garnacha y manzana
- Cordero lechal con puré de garbanzos, cuajada y comino
- Bogavante a la parrilla (sup 14€)
- Paella de pies de cerdo con langostinos y alioli
- Paella de magret y foie con setas y aceite de trufa
- Arroz caldoso de bogavante (sup 9€/persona)(mínimo 2 personas)
- Paella de verduras y setas de otoño
- Paella de marisco

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 avec tartare de crevettes (sup. € 2,00)

Salade de champignons confits, fromage de chèvre et fruits rouges

Salade tiède de gésier de canard aux pignons de pin et aux raisins secs

Salade de figues et jambon de canard

Coquilles Saint-Jacques au vin blanc et pesto (sup. 3,00€)

Terrine de foie gras avec toasts et confitures (sup. 3,5€0) (peut être sans gluten)

Roulade de brandade de morue croustillante à la confiture de tomate et aux olives

Cannelloni de poulet, sauce béchamel truffée et sauce garnacha

Légumes sautés teriyaki

Artichauts frits, pomme de terre crémeuse et foie gras (sup. 2,00€)

Sauté de girolles aux crevettes, grenache et velouté de champignons

Tartare de thon "bluefin" avec glace au sésame noir et guacamole (sup. 3,5€)

Terrine de raie tiède avec poireaux, champignons et crème de piment piquillo

Carpaccio of magret

Spaghetti à l'encre et calamars à l'ail

PLATS À CHOISIR

Poulet au homard (sup. 4,50€)

Entrecôte de veau de Gérone

Croustillant de filet de bœuf au Café de Paris (sup. 4,50€)

Tataki de thon rouge aux prunes aigre-douce et au caillé de lait de brebis

Bar avec pommes de terre, petits pois avec oignons grelot caramélisés

Encornets sautés aux girolles et aux légumes

Queues de lotte aux trompettes de la mort et pomme de terre vitelotte

Morue aux raisins secs et aux pignons de pin

Filet de porc farci au foie gras, à la garnacha et aux pommes

Agneau de lait à la purée de pois chiches, au fromage caillé et au cumin

Homard grillé (sup 14€)

Paella de pieds de porc aux crevettes et à l'aioli

Paella de magret et de foie aux champignons et à l'huile de truffe

Riz moelleux aux homard (sup 9€/personne) (minimum 2 personnes)

Paella aux légumes et aux champignons d'automne

Paella aux fruits de mer

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 with prawns tartar (sup. € 2,00)
- Candied mushrooms, carrat cheese and red fruits salad
- Warm duck gizzard salad with pine nuts and dried sultanas
- Salad of figs and duck ham
- Scallops with white wine and pesto (sup. 3,00€)
- Foie micuit terrine with toast and jams (sup. 3,5€0) (can be gluten free)
- Crunchy cod brandade roll with tomato jam and olives
- Chicken cannelloni, truffled bechamel sauce and garnacha sauce
- Sauteed teriyaki vegetables
- Fried artichokes, creamy potato and foie gras (sup. 2,00€)
- Sautéed chanterelles with prawns, Grenache and creamy mushroom soup
- Bluefin tuna tartar with black sesame ice cream and guacamole (sup. 3,5€)
- Warm ray terrine with leeks, mushrooms and piquillo cream
- Carpaccio of magret
- Spaghetti with ink and garlic squid

SECONDS TO CHOOSE

- Chicken with lobster (sup. 4,50€)
- Entrecote of veal from Girona
- Crispy beef sirloin with Cafe de Paris (sup. 4,50€)
- Bluefin tuna tataki with sweet and sour plums and sheep's milk curd
- Sea bass with potatoes, peas and caramelised pearl onions
- Sautéed squid with chanterelles and vegetables
- Monkfish tails with trumpets of death and vitellote potato
- Cod with dried sultanas and pine nuts
- Pork sirloin with a foie gras, garnacha and apple stuffing
- Suckling lamb with chickpea puree, curd and cumin
- Grilled lobster (sup 14€)
- Pig's trotter paella with prawns and aioli
- Magret and foie paella with mushrooms and truffle oil
- Mellow rice with lobster (sup 9€/person)(minimum 2 persons)
- Vegetable and autumn mushrooms paella
- Seafood paella

35€/pers. (VAT Included)

includes: bread, water and coffee or dessert

CARTA DE POSTRES

Mousse de xocolata blanca, mango i fruita de la passió

Coulant de xocolata negra amb gelat de vainilla

Recuit d'ovella "ECO" del Mas Marcè

Assortiment de formatges KMO (Pot ser sense fruits secs)

Poma rostida, fruits vermells i praliné (Pot ser sense fruits secs)

Pannacotta de vainilla, crumble i sopa de cacau

Assortiment de gelats i sorbets (Pot ser sense lactosa i ou)

Pastís de formatge

CARTA DE POSTRES

Mousse de chocolate blanco, mango y fruta de la pasión

Coulant de chocolate negro con helado de vainilla

Cuajada de oveja "ECO" del Mas Marcè

Surtido de quesos KMO (Puede ser sin frutos secos)

Manzana asada, frutos rojos y praliné (Puede ser sin frutos secos)

Pannacotta de vainilla, crumble y sopa de cacao

Surtido de helados y sorbetes (Puede ser sin lactosa y huevo)

Tarta de queso

DESSERTS

Mousse au chocolat blanc, à la mangue et au fruit de la passion

Coulant au chocolat noir et glace à la vanille

Caillé de brebis « ECO » du Mas Marcè

Assortiment de fromages KMO (peut être sans fruits à coque)

Pomme au four, fruits rouges et praline (peut être sans fruits à coque)

Pannacotta à la vanille, crumble et soupe au cacao

Assortiment de glaces et de sorbets (peut être sans lactose et sans œuf)

Gâteau au fromage

DESSERTS

White chocolate mousse with mango and passion fruit

Dark chocolate coulant with vanilla ice cream

Sheep's curd 'ECO' from Mas Marcè

Assortment of KMO cheeses (Can be without dried fruits and nuts)

Baked apple, red fruits and praline (Can be without dried fruits)

Vanilla pannacotta, crumble and cacao soup

Assortment of ice creams and sorbets (can be lactose and egg free)

Cheesecake