

MENÚ

Gaspatxo

Amanida de tomàquet amb ceba de Figueres i tonyina

Amanida d'estiu (variat d'enciam, tomàquets cherry, nous, codonyat, pipes i gelat de formatge)

Salpicó de calamars amb mongetes

Carpaccio de carbassó amb tomàquet i olivada

Carpaccio de vedella

Assortit d'embotits casolans

Assortit de croquetes casolanes

Remenat d'ous amb espàrrecs verds i xoriç

Favetes saltejades amb alls tendres i botifarra negra

Canelons casolans de rostit

Musclos a la brasa

Arròs caldós amb costella de porc i calamars

Graellada de carn (*xai, xurrasco i botifarra*)

Braó de xai rostit al forn o a la brasa

Costelló de porc Duroc a la brasa amb mel i mostassa (**suplement 3€**)

Cordó de porc Ral (*lagarto*) a la brasa

Hamburguesa de vaca madurada i formatge *brie*

Magret d'ànec a la brasa amb salsa de gerds (**suplement 5€**)

Galta de porc estofada amb bolets

Peu de porc guisats amb bolets

Cua de vedella amb bolets (**suplement 5€**)

Sípia amb llagostins

Combinat de peix (**suplement 3€**)

(*llagostins, calamars a la planxa, musclos, calamars a la romana*)

Pastís de formatge amb melmelada de maduixa

Tiramisú casolà

Iogurt natural amb fruits secs i mel

Mató cremat amb melmelada de taronja amarga

Pastís de poma amb gelat de vainilla

Crema catalana

Flam de la casa

Gelat de xocolata

Assortit de fruites amb sorbet de llimona i licor de menta

Lioneses amb nata i xocolata

Pinya natural amb crema catalana cremada

Pa a la pedra

Beure NO inclòs

Preu 22 euros IVA inclòs

** Els nostres plats poden contenir al·lèrgens. Consulteu al personal
(El menú no és per compartir). Menú de dilluns a divendres excepte festius*

MENÚ

Gazpacho

Ensalada de tomate con cebolla de Figueres y atún

Ensalada de verano (*variado de lechuga, tomates Cherry, nueces, membrillo, pipas y helado de queso*)

Salpicón de calamares con alubias

Carpaccio de calabacín con tomate y olivada

Carpaccio de ternera

Surtido de embutidos caseros

Surtido de croquetas caseras

Huevos revueltos con espárragos verdes y chorizo

Habas salteadas con ajos tiernos y butifarra negra

Canelones caseros de asado

Mejillones a la brasa

Arroz caldoso con costilla de cerdo y calamares

Parrillada de carne (*cerdo, churrasco y botifarra*)

Codillo de cordero asado al horno o a la brasa

Costellón de cerdo Duroc a la brasa con miel y mostaza (**supl. 3 €**)

Hamburguesa de vaca madurada y queso *brie*

Magret de pato a la brasa con salsa de frambuesa (**supl. 5 €**)

Carrillera de cerdo estofada con setas

Pies guisados con setas

Rabo de ternera con setas (**supl. 5 €**)

Sepia con langostinos salteados

Combinado de pescado (**supl. 3 €**)

(*langostinos, chipirones, mejillones, calamares a la romana*)

Cordón de cerdo Ral (lagarto) a la brasa

Tarta de queso con mermelada de fresa

Tiramisú casero

Yogur natural con frutos secos y miel

Requesón quemado con mermelada de naranja amarga

Tarta de manzana con helado de vainilla

Crema catalana

Flan de la casa

Helado de chocolate

Surtido de frutas con sorbete de limón y licor de menta

Profiteroles con nata y chocolate

Piña natural con crema catalana quemada

Pan a la piedra

Bebida NO incluida

Precio 22 euros IVA incluido

** Nuestros platos pueden contener alérgenos. Consulte al personal.
El menú no es para compartir/ Menú de lunes a viernes excepto festivos*

MENU

« Gazpacho »

Salade de tomates, oignons et thon

Salade d'été

(laitue, tomates cerises, noix, coing, graines de tournesol et glace au fromage)

Salade de calamars aux haricots blancs

Carpaccio de bœuf au parmesan

Carpaccio de courgettes et tomates

Assortiment de charcuterie maison, pâté mousse de canard et fromage

Assortiment de croquettes maison

Œufs brouillés aux asperges sauvages et chorizo

Haricots sautés à l'ail frais et au chorizo

Cannellonis rôtis

Moules grillées

Riz moelleux aux côtelettes et calamars

Viande grillée

(Agneau, côtes de churrasco et chorizo)

Jarret d'agneau au four ou grillé

Côte de porc Duroc grillée au miel et à la moutarde (supplément 3 €)

Jarret d'agneau au four ou grillé

Burger de boeuf au fromage brie

Magret de canard sauce myrtille (supplément 5 €)

Joue de porc aux champignons à la mijoteuse

Pieds de porc cuits aux champignons

Queue de veau aux champignons (supplément 5 €)

Seiche aux crevettes (supplément 3 €)

Combo poisson (crevettes, calamars, moules, calamars romains)

Cheesecake à la confiture de fraise

Tiramisu

Yaourt Nature avec aux noix et au miel

Fromage blanc caramélisé avec confiture d'orange amère

Gâteau aux pommes avec glace vanille

Crème catalane

Flan fait à la maison

Glace au chocolat avec du pain, de l'huile et du sel

Assourdissement de fruits et sorbet au citron et liqueur de menthe

Pain

Boissons non comprises

Prix 22 € IVA inclus

** Nos plats peuvent contenir des allergènes. Veuillez consulter notre personnel.
Le menu n'est pas à partager/ Menu du lundi au vendredi sauf jours fériés*

MENU

Gazpacho

Tomato salad with Figueres onion and tuna

Summer salad (assorted lettuce, cherry tomatoes, walnuts, quince, sunflower seeds and cheese ice cream)

Squid salad with beans

Zucchini carpaccio with tomato and olive sauce

Beef carpaccio

Assortment of homemade sausages

Assortment of homemade croquettes

Scrambled eggs with green asparagus and chorizo

Sautéed broad beans with spring garlic and black sausage

Homemade roast cannelloni

Grilled mussels

Soupy rice with pork ribs and squid

Grilled meat (lamb, churrasco and botifarra)

Roasted or grilled lamb knuckle

Grilled rib of Duroc pork with honey and mustard (suppl. €3)

Aged beef and brie cheese burger

Grilled duck magret with raspberry sauce (suppl. €5)

Braised pork cheek with mushrooms

Stewed feet with mushrooms

Veal tail with mushrooms (suppl. €5)

Cuttlefish with sauteed prawns

Fish combo (suppl. €3)

(prawns, baby squid, mussels, Roman squid)

Cheesecake with strawberry jam

Tiramisu

Plain yoghurt with nuts and honey

Curds brûlée with orange jam

Apple pie and vanilla ice cream

Catalan custard

Homemade custard

Chocolate ice cream with bread, oil and salt

Fruits assortment with lemon sorbet and mint liqueur

Bread

Drink not included

Price 22 € VAT included

** Our dishes may contain allergens, please consult the staff.*

The menu is not for sharing / Menu from Monday to Friday except public holidays