

## menú bistrot

16 euros

*Comprèn primer plat, segon plat, postres, pa i una beguda. Aquest menú es serveix durant els dies laborables al migdia.  
Incluye primer plato, segundo plato, postres, pan y una bebida. Este menú se sirve durante los días laborables al mediodía.*

### primers plats a escollir... primeros platos a escoger

amanida de salmó amb vinagreta de verdures, porros i formatge fresc  
*ensalada de salmón con vinagreta de verduras, puerros y queso fresco*

paté de fetge gras d'ànec al porto amb mandarina, prunes i olives  
*paté de foie gras de pato al porto con mandarina, ciruelas y aceitunas*

seitons marinats amb fruita vermella, vinagreta de verdures i amanida  
*sardinas marinadas con frutos rojos, vinagreta de verduras y ensalada*

### segons plats a escollir... segundos platos a escoger...

peix segons mercat amb vinagreta d'all cremat  
*pescado según mercado con vinagreta de ajo quemado*

macarrons amb carn, salsitxes i sofregit  
*macarrones con carne, salchichas y sofrito*

pollastre al forn amb tomàquet, ceba i alls  
*pollo al horno con tomate, cebolla y ajos*

### postres a escollir... postres a escoger...

pannacotta de vainilla amb fruita i gelat  
*pannacotta de vainilla con fruta y helado*

pastís de formatge fresc amb confitura de figues i gelat de nata  
*pastel de queso fresco con confitura de higos y helado de nata*

pastís de carrota amb iogurt, fruita de la passió i confitura  
*pastel de zanahoria con yogur, fruta de la pasión y mermelada*

*Tots els plats s'acompanyaran amb verdures escalivades d'origen ecològic.  
Todos los platos se acompañaran con verduras escalibadas de origen ecológico.  
\*Beguda: aigua, copa de vi d.o. Empordà o refresc \*Bebida: agua, copa de vino d.o. Empordà o refresco*

### extras

alloli	1'75 €	ampolla de vi d.o. Empordà	12'00 €
patates fregides	3'75 €	copa de sangria	3'75 €
		copa de cava	4'25 €
		copa de vi d.o. Empordà	2'50 €

## menú bistrot

16 euros

*Comprend premier plat, deuxième plat, dessert, pain et boisson. Ce menu sera servi les jours laborables pendant le midi.  
It included first course, second course, desserts, bread and beverage. Its menu it is served on business days at midday.*

### entrées à choisir... first course to choose...

salade saumon avec marinade de légumes verts, poireaux et fromage blanc  
*salmon salad with vegetables marinate, leeks and white cheese*

paté de foie gras de canard au porto avec mandarine, prunes et olives  
*duck foie gras pate au porto with mandarin, plums and olives*

sardines marinades avec fruits rouges, vinaigrette de légumes verts et salade  
*marinated sardines with red fruits, vegetables and salad*

### deuxième plat à choisir... second course to choose...

poisson selon marché avec vinaigrette d'ailles  
*market fish with burned garlic vinaigrette*

macarronis avec viande et saucisses  
*macarronis with meat and sausages*

poulet au four avec tomate, oignon et ailles  
*chicken with tomato, onion and garlic*

### dessert à choisir... desserts to choose...

pannacotta à la vanille avec fruits et glace  
*vanilla pannacotta with fruits and ice cream*

gâteau de fromage blanc avec marmelade de figues et glace à la chantilly  
*cheesecake with fig jam and cream ice cream*

gâteau de carrote avec yaourt, fruit de la passion et marmelade d  
*carrot cake with yogurt, passion fruit and jam*

*Tous les plats s'accompagnent avec légumes verts braisés d'origine écologique.  
All dishes garniture is roasted ecological vegetables.  
\* Boisson: eau, coupe de vin d.o. Empordà ou boisson \* Beverage: water, wine cup d.o. Empordà or soft drink*

### extras

alloli	1'75 €	bouteille de vin d.o. Empordà	12'00 €
frites maison	3'75 €	coupe de sangria	3'75 €
		coupe de cava	4'25 €
		coupe de vin d.o. Empordà	2'50 €