

## menjar per emportar

### entrants – racions individuals

tàrtar de bacallà amb patata aixafada, tomàquet i mostassa	8'50
amanida de salmó amb porros, formatge i vinagreta de verdures	8'50
pastís de peix de roca amb musclos de roca i salsa rosa	8'50
carpaccio de gambes vermelles de Roses amanit	20
paté de fetge gras d'ànec amb mandarina, prunes i olives	8'50
croquetes de pernil ibèric	1,5 €/u
bunyols de bacallà amb all i julivert	1 €/u
anxoves amb pebrots i formatge feta	8'50
calamars de potera a la romana	1'5 €/u
encenalls de pernil ibèric (100 grams)	16
selecció de formatges artesans de Girona	16

### plats – racions individuals

macarrons amb sofregit, carn i formatge	6'50
pollastre rostit amb patates, tomàquet i ceba (1'8 kg)	16
galta de porc rostida amb patates, tomàquet i ceba	8'50
canelons tradicionals de dos rostits, beixamel i formatge	14
arròs sec de la Gallinera de costella de porc i sèpia <b>comanda abans 11:30 h</b>	19
arròs sec de la Gallinera de sèpia i crustàcis <b>comanda abans 11:30 h</b>	25

### postres – racions individuals

tiramisú	5
pastís de formatge fresc i gelea de fruita	5
pastís de carrota amb iogurt i carbassa	5
brownie de xocolata i nous de Crespià amb confitura	5
pa artesà (coca, pagès, cereals, olives, panses i nous, focaccia) <b>comanda abans 11 h i 19 h</b>	4