

**menú bistrot** Cap de setmana Fin de semana

20 euros

*Comprèn primer plat, segon plat, postres i pa. Aquest menú es serveix divendres a la nit, caps de setmana i dies festius.**Incluye primer plato, segundo plato, postres y pan. Este menú se sirve los viernes por la noche, fines de semana y festivos***primers plats a escollir...** *primeros platos a escoger*

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*

sardines marinades amb vinagreta de verdures, fruites i amanida

*sardinas marinadas con vinagreta de verduras, frutas y ensalada*

pastís de peix amb verdures escabexades, salsa rosa i musclos

*pastel de pescado con verduras escabechadas y mejillones***segons plats a escollir...** *segundos platos a escoger...*

peix segons mercat amb vinagreta d'all cremat

*pescado según mercado con vinagreta de ajo quemado*

pollastre al forn amb tomàquet, ceba i alls

*pollo al horno con tomate, cebolla y ajos*

galta de porc rostida amb ceba, pastanaga i alls

*carrillera de cerdo asada con cebolla, zanahoria 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*

tiramisú amb gelat de nata i xocolata

*tiramisú con helado de nata y chocolate**Tots els plats s'acompanyaran amb verdures escalivades d'origen ecològic.**Todos los platos se acompañaran con verduras escalibadas de origen ecológico.***extras**

allioli	1'75 €	ampolla de vi d.o. Empordà	11'00 €
patates fregides	3'75 €	copa de sangria	3'75 €
		copa de cava	4'25 €
		copa de vi d.o. Empordà	2'15 €

**menú bistrot** Weekend Weekend

20 euros

*Comprend premier plat, deuxième plat, dessert et pain. Ce menu sera servit les vendredi soir, weekend et jours fériés.**It included first course, second course, desserts and bread. Its menu it is served on Friday night, weekend and festive days.***entrées à choisir...** *first course to choose...*

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 en marinade avec marinade de légumes verts, fruits et salade

*marinated sardines with pickled vegetables, fruits and salad*

gâteau de poisson avec légumes verts en marinades, sauce rose et moules

*fish pudding with marinated vegetables, rose sauce and mussels***deuxième plat à choisir...** *second course to choose...*

poisson selon marché avec vinaigrette d'ailles

*market fish with burned garlic vinaigrette*

poulet au four avec tomate, oignon et ailles

*chicken with tomato, onion and garlic*

joue de porc rôtie avec oignon, carotte et ailles

*cheek pork with onion, carrot 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*

tiramisú avec glace de chantilly et chocolat

*tiramisu with cream and chocolate ice cream**Tous les plats s'accompagnent avec légumes verts braisés d'origine écologique.**All dishes garniture is roasted ecological vegetables.***extras**

allioli	1'75 €	bouteille de vin d.o. Empordà	11'00 €
frites maison	3'75 €	coupe de sangria	3'75 €
		coupe de cava	4'25 €
		coupe de vin d.o. Empordà	2'15 €