

**menú bistrot** Cap de setmana - nit Fin de semana - noche 21 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*

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  
*sardinias 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*

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...*

flam d'ou i vainilla amb nata muntada i compota de fruita  
*flan de huevo y vainilla con nata montada y compota de fruta*

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

pastís de cacau amb mores, menta i nata  
*pastel de cacao con moras, menta i nata*

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

**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** Weekend - nuit Weekend - night 21 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...*

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*

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...*

flan d'œuf et vanille avec chantilly et compote de fruits  
*egg and vanilla flam with cream and jam of fruits*

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

gâteau au cacao avec mûres, menthe et chantilly  
*cocoa cake with blackberries, mint and cream*

*Tous les plats s'accompagnent avec légumes verts braisés d'origine écologique.*  
*All dishes garniture is roasted ecological vegetables.*

**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 €