menú a la carta bistrot 1965 - 46 euros

10% d'i.v.a. inclòs ***No es divideixen plats*** · 10% de i.v.a incluido *No se dividen platos*

olives amanides · llenties amb tàrtar d'algues *aceitunas aliñadas · lentejas con tàrtar de algas*

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

truita del pirineu marinada i amanida amb porros, pesto i vinagreta de verdures
trucha del pirineo marinada y aliñada con puerros, pesto y vinagreta de verduras

terrina d'au i trompetes amb prunes panses i taronja, pernil d'ànec i olives
terrina de ave y trompetas con ciruelas pasas y naranja, jamón de pato y aceitunas

coca de verdures escalivades amb anxoves de Roses i formatge fresc
coca de verduras escalibadas con anchoas de Roses y queso fresco

sopa de coliflor amb bacallà i verdures, ravenets i ravenissa
sopa de coliflor con bacalao y verduras, rabanitos y rabaniza

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

ànec empordanès rostit a les espècies amb samfaina de fruites, endívia i moniato
pato empordanès asado a las especias con sanfaina de frutas, endibia i boniato

llobarret de Roses amb fesols de l'ull ros i herbes, carbassons, vinagreta d'alls i romesco
lubina de Roses con alubias de l'ull ros y hierbas, calabacines, vinagreta de ajos y romesco

ous de gallina aperdiuada i patata amb codonyat, sobrassada i blat negre
huevos de gallina aperdizada y patata con dulce de membrillo, sobrasada y trigo sarraceno

perol de les forques amb trinxat de patata i mongeta verda, albergínia bonica i mostassa
perol de les forques con trinchado de patata y judía verde, berenjena bonica y mostaza

postres a escollir... ***postres a escoger...***

crema catalana amb estofat de fruites vermelles i canyella
crema catalana con estofado de frutos rojos y canela

flam cremós d'ou i vainilla amb nata i taronja
flan cremoso de huevo y vainilla con nata y naranja

iogurt d'ovella ripollesa amb codony silvestre, llimona i cítrics
yogur de oveja ripollesa con membrillo silvestre, limón y cítricos

pastís de formatge fresc i el seu cremós amb fruites panses i mel de les alberes
pastel de queso fresco y su cremoso con frutas pasas y miel de las alberes

pa artesà estil coca de forner - elaborat amb blat de Castelló d'Empúries
pan artesano estilo coca de hornero - elaborado con trigo de Castelló d'Empúries

MICHELIN 2026

guía repsol 2026

per acompanyar *para acompañar*

caviar d'esturió Per Sé Baerii · caviar de esturión Per Sé Baerii
60,00 - 30 grams · 30 gramos

95,00 - 50 grams · 50 gramos

sis formatges artesans de Girona · seis quesos artesanos de Girona
22,00

les anxoves de Roses · las anchoas de Roses
16,50

carpaccio de gambes vermelles de Roses · carpaccio de gambas rojas de Roses
32,00

croquetes d'ànec empordanès i el seu pernil · croquetas de pato empordanès y su jamón
22,00

pa amb tomàquet i oli · pan con tomate y aceite
4,00

fruites, verdures i arrels ecològiques i biodinàmiques de torroella de fluvià i pau
peix i marisc de pesca artesanal de la llotja de roses *herbes aromàtiques i silvestres*
ous de gallina aperdiuada del vernar de baix *làctics de siurana d'empordà i cabanelles*
cereals, farines i arròs de castelló d'empúries *aviram de l'empordà*
conserves, envinagrats i fumats històrics i tradicionals *olis de l'empordà i sal del cap de creus*
ús d'herbes, fruites i plantes invasives

la nostra filosofia es basa en orientar els nostres esforços per ser més sostenibles implementant canvis que poden tenir un impacte mediambiental i social positiu. Reciclem, reduïm i reutilitzem. Posem èmfasi a la projecció i la valorització d'elements cabdals de la nostra terra i comunitat local.

frutas, verduras y raíces ecológicas y biodinámicas de torroella de fluvià y pau
pescado y marisco de pesca artesanal de la lonja de roses *hierbas aromáticas y silvestres*
huevos de gallina aperdizada del vernar de baix *lácticos de siurana d'empordà y cabanelles*
cereales, harinas y arroz de castelló d'empúries *aves de corral del empordà*
conservas, encurtidos y ahumados históricos y tradicionales aceites del empordà y sal del cap de creus
uso de hierbas, frutas y plantas invasivas

nuestra filosofía se basa en orientar nuestros esfuerzos para ser más sostenibles implementando cambios que pueden tener un impacto medioambiental y social positivo. Reciclamos, reducimos y reutilizamos. Ponemos énfasis en la proyección y la valorización de elementos primordiales de nuestra tierra.

MICHELIN 2026

guía repsol 2026