

menú a la carta bistrot 1965 - 40 euros

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

olives amanides · lleties 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 porro, pesto i vinagreta de verdures
trucha del pirineo marinada y aliñada con puerro, pesto y vinagreta de verduras

terrina d'au i trompetes amb prunes i taronja, pernil d'ànec i olives
terrina de ave y trompetas con ciruelas 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

pastís de peix de roca amb musclos, salsa rosa, verdura escabetchada i ravenissa
pastel de pescado de roca con mejillones, salsa rosa, verduras escabechadas 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 santa pau i herbes, carbassons, vinagreta d'alls i romesco
lubina de Roses con alubias de santa pau y hierbas, calabacines, vinagreta de ajos y romesco

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

perol de vilanova de la muga amb trinxat de patata, mongeta verda i mostassa
perol de vilanova de la muga con trinchado de patata, judía verde 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 carrota, espècies i cítrics
yogur de oveja ripollesa con zanahoria, especias y cítricos

pastís de formatge fresc amb mores i marialluïsa
pastel de queso fresco con moras y hierbaluïsa

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

per acompanyar para acompañar

caviar d'esturió Per Sé - 20 grams • caviar de esturión Per Sé - 20 grams
40,00

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

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

pernil ibèric d'aglà - 80 grams • jamón ibérico de bellota - 80 grams
28,00

carpaccio de gambes vermelles de Roses • carpaccio de gambas rojas de Roses
28,00

croquetes de pernil ibèric • croquetas de jamón ibérico
22,00

calamars de potera a la romana • calamares de potera a la romana
33,00

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

*frutes, 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, frutes 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.