

## 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 · llentíes 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*

sopa d'espàrrecs blancs amb bacallà, verdures, ravenets i ravenissa  
*sopa de espárragos blancos con bacalao, 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 santa pau i herbes, carxofes, vinagreta d'alls i romesco  
*lubina de Roses con alubias de santa pau y hierbas, alcachofas, 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, llimona i cítrics  
*yogur de oveja ripollesa con membrillo, 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*

## 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 aperduada 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 làctics de siurana d'empordà y cabanelles  
cereales, harinas y arroz de castelló d'empúries aves de corral del empordà  
conservas, encurtidos y ahumados històrics y tradicionales aceites del empordà y sal del cap de creus  
uso de hierbas, frutas y plantas invasivas*

nuestra filosofia 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.