menú à la carte bistrot 1965 - 46 euros

10% t.v.a. inclue ***Les assiettes ne sont pas partagées*** · 10% v.a.t. including ***Dishes are not shared***

olives assaisonnées · lentilles avec tartare d'algues *dressed olives · lentils with seaweed tartar*

entrées à choisir... *first course to choose...*

truite du pirineu marinée et assaisonnée avec poireaux, pesto et vinaigrette de légumes verts
marinated pirineu trout dressed with leeks, pesto and vegetables vinaigrette

terrine de volaille et trompettes avec pruneaux et orange, jambon de canard et olives
poultry and black trumpets terrine with dried plums and orange, duck ham and olives

tarte de légumes vertes grillées avec anchois de Roses et fromage blanc
grilled vegetables cake with anchovies from Roses and fresh cheese

soupe de chou-fleur avec morue et légumes verts, radis et ravenissa
cauliflower cold soup with cod and vegetables, radish and ravenissa

deuxième plat à choisir... *second course to choose...*

canard empordanès aux épices avec ratatouille de fruits, endive et pomme douce
spiced empordanès duck with fruits ratatouille, endive and sweet potato

loup de mer avec haricots de l'ull ros et herbes, courgettes, vinaigrette d'ailles et romesco
sea bass from roses with ull ros beans and herbs, zucchini, garlic vinaigrette and romesco

œuf de poule aperdiuada et pomme de terre avec pâte de coing, sobrasada et sarrasin
aperdiuada hen eggs and potatoes with quince cheese, sobrassada and buckwheat

perol de les forques avec pomme de terre et haricots vertes, aubergine bonica et moutarde
perol from les forques with potatoes and green beans, bonica eggplant and mustard

dessert à choisir... *desserts to choose...*

crème catalane avec étouffé fruits rouges et cannelle
catalan custard with stuffed red fruits and cinnamon

flan crémeux d'œuf et vanille avec chantilly et orange
vanilla creamy crème caramel with cream and orange

yaourt de brebis ripollesa avec coing sauvage, citron et agrumes
ripollesa sheep yogurt with wild quince, lemon and citrus

gâteau au fromage blanc et son crémeux avec fruites séchées et miel de les alberes
cheesecake and its creamy with dried fruits and alberes honey

pain artisanal style coca de forner - à base de blé de Castelló d'Empúries
artesanal bread style coca de hornero - made with wheat from Castelló d'Empúries

MICHELIN 2026

guía repsol 2026

pour acompagner *to accompany*

caviar d'esturgeon Per Sé Baerii • sturgeon caviar Per Sé Baerii
60,00 - 30 grammes • 30 grams

95,00 - 50 grammes • 50 grams

six fromages artisan de Girona • six artisan cheese from Gcirona
22,00

les anchois de Roses • anchovies de Roses
16,50

carpaccio de crevettes rouges de Roses • carpaccio of red prawns from Roses
32,00

croquettes de canard empordanès et son jambon • empordanès duck and its ham croquettes
22,00

pain de coca avec tomates et l'huile • coca bread with tomatoes and olive oil
4,00

fruits, légumes et racines écologiques et biodynamiques de torroella de fluvià et pau
poissons et fruits de mer pêche artisanale du marché de roses *herbes aromatiques et sauvages*
oeufs de poule aperdiuada du vernar de baix *laiteries de siurana d'empordà et cabanelles*
céréales, farines et riz de castelló d'empúries *volaille de l'empordà*
conserves historiques et traditionnelles, cornichons et produits fumés
huiles de l'empordà et sel du cap de creus *utilisation d'herbes, de fruits et de plantes envahissantes*

notre philosophie est basée sur l'orientation de nos efforts pour être plus durables en mettant en œuvre des changements qui peuvent avoir un impact environnemental et social positif. Nous recyclons, réduisons et réutilisons. Nous mettons l'accent sur la projection et la mise en valeur des éléments clés de notre territoire et de notre communauté locale.

ecological and biodynamic fruits, vegetables and roots from torroella de fluvià and pau
artisanal fishing fish and seafood from roses *aromatic and wild herbs*
aperdiuada hen eggs from vernar de baix *dairies from siurana d'empordà and cabanelles*
cereals, flours and rice from castelló d'empúries *fowl from empordà*
historic and traditional preserves, pickles and smoked products
oils from the empordà and salt from cap de creus *use of herbs, fruits and invasive plants*

our philosophy is based on directing our efforts to be more sustainable by implementing changes that can have a positive environmental and social impact. We recycle, reduce and reuse. We emphasize the projection and enhancement of key elements of our land and local community.

MICHELIN 2026

guía repsol 2026