

ENTRANTS

Amanida de l'hort

Ensalada del huerto

Amanida tèbia amb formatge de cabra

Ensalada tibia con queso de cabra

Embotits de pagès

Embutidos

Mongetes del ganxet amb cansalada

Judías del "ganxet" con panceta

Verdures a la brasa

Verduras a la brasa

Escalivada

Escalivada

Macarrons

Macarrones

Llauna de cargols

Lata de caracoles

Pasta fresca amb ceps i formatge

Idiazábal

Pasta fresca con boletus y queso Idiazábal

Canelons gratinats

Canelones gratinados

LES TORRADES

Embutits ibèrics

Embutidos ibéricos

Taula de formatges

Tabla de quesos

Campoveja Semicurat, Castella i Lleó, ovella , (crua)

Campoveja Semicurado, Castilla y León, oveja

Pecorino Sardo Maturo D.O.P., Córsega, ovella, (past.)

Pecorino Sardo Maturo D.O.P., Córcega, oveja (pasteurizado)

Perfecto del Delta, Catalunya, cabra semicurat (pasteur.)

Perfecto del Delta, Cataluña, cabra semicurado (pasteurizado)

Fourmé d'Ambert, França, vaca semi curat (pasteuritzada)

Fourmé d'Ambert, Francia, vaca semicurado (pasteurizado)

Camembert de Normandie, França, vaca, pasta tova (crua)

Camembert de Normandie, Francia, vaca, suave

Comté, França, vaca, curat 10/18 mesos (crua)

Comté, Francia, vaca, curado 10/18 meses

Le Marbre du Moyon Normandia, cabra, fet amb cendra (crua)

Le Marbre du Moyon, Normandia, cabra, hecho con ceniza

LES CASSOLES

Pollastre de pagès rostit amb bolets

Pollo de payés asado con setas

Peus de porc guisats amb cargols

Pies de cerdo con caracoles

“Callos” amb xoriço i botifarra negra

Callos con chorizo y butifarra negra.

½ Espatlla de xai al forn

½ Espalda de cordero al horno

Aquest establiment disposa d'informació en materia d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries sobre els plats que ofereix.
Consulteu al nostre personal.

Este establecimiento dispone de información sobre los alérgenos e intolerancias alimentarias de los platos que ofrece.
Consulte a nuestro personal.

CARNS A LA BRASA

Peces senceres :

Piezas enteras

“Txuletón” de vedella de Girona

madurada 25 dies (1 quilo aprox.)

per 2 persones

(Guarnició de patates a daus i pebrots del padrón, amb salsa de roquefort i ceps)

“Txuletón” de ternera de Girona madurada 25 días (1 kg aprox.) para 2 personas (Guarnición de patatas en dados y pimientos de Padrón con salsa de roquefort y setes)

Espatlla de xai sencera a la brasa

per a 2 persones

(Guarnició de patates a daus i pebrots del padrón, amb all i oli, romesco i chimichurri)

Paletilla de cordero a la brasa para 2 personas (Guarnición de patatas en dados y pimientos de Padrón con alioli, romesco y chimichurri)

Filet de vedella

Solomillo de ternera

Entrecot de vedella de

Girona (500 gr.)

Entrecot de ternera de Girona

Graellada de carns amb patata al caliu

(Pollastre, botifarra blanca i negra, cansalada i xai)

Parrillada de carnes con patata al caliu

(Pollo, butifarra blanca y negra, panceta y cordero)

Pollastre amb guarnició

Pollo con guarnición

Carn de xai (4 talls de mitjanes i cuixa)

Cordero

Costelles de xai (3 costelles de pal)

Costillas de cordero

Botifarra blanca o negra amb mongetes del ganxet

Butifarra blanca o negra con judías del “ganxet”

SEGONS PLATS

Filet de vedella a la crema de ceps

Solomillo a la crema de boletus

Filet de vedella al rocafort

Solomillo de ternera al roquefort

Entrecot de vedella femella de

Girona (500 gr.) a la crema de ceps

Entrecot de ternera hembra de Girona

Entrecot de vedella femella de

Girona (500 gr.) al roquefort

Entrecot de ternera hembra de Girona

Bistec al rocafort

Bistec al roquefort

Costelles de cabrit arrebossades

Costillas de cabrito rebozadas

Bacallà gratinat amb all i oli

Bacalao gratinado con alioli

Escalopa amb patates

Escalope con patatas

Pa torrat

Pan tostado

Coca torrada de forn de llenya

Coca tostada de horno de leña

Panet sense glúten

Pan sin gluten

ELS POSTRES CASOLANS

Flam d'ou
Flan de huevo

Crema catalana
Crema catalana

Mel i mató
Requesón con miel

Suc de taronja natural
Zumo natural de naranja

Valencià amb vodka
Valenciano con Vodka

Músic amb moscatell
Frutos secos con moscatel

Pinya saltada al rom amb gelat de coco
Piña natural salteada al ron con helado de coco

ELS GELATS

Vainilla de Madagascar
Vainilla de Madagascar

Xocolata negra
Chocolate negro

Maduixa
Fresa

Menta amb xocolata
Menta con xocolate

logurt amb mores
Yogur con moras

Torró de xixona
Turrón de Jijona

Gelat de biscuit casolà amb xocolata calenta
Helado de biscuit con chocolate caliente

ELS SORBETS

Sorbet de llimona

Sorbete de limón

Sorbet de mango i fruita de la passió

Sorbete de mango y fruta de la pasión

LA NOSTRA PASTISSERIA

Cookie dough amb gelat de vainilla

Cookie dough con helado de vainilla

Tatin de poma

Tatin de manzana

Brownies de xocolata

Brownies de chocolate

Trufes de xocolata al 70 %

Trufas de chocolate al 70%

Pastís de formatge amb melmelada de fruits vermells

Pastel de queso con mermelada de frutos rojos

VINS DE POSTRES

Herbes Eivissenenques de Can Vidal

SOL I SERENA, garnatxa de l'empordà

EDETÀRIA DOLÇ, garnatxa negra i syrah

ALTA ALELLA, violeta negra Mataró dolç

SAUTERNES, Chateau Violet - Lamothe

OREMUS ASZU, Vega Sicilia 3 puttonyos

MEUS AMORES

PEDRO XIMENEZ San Emilio, Lustau

PORTO Niepoort Tawny

MOSCATELL