

MENU MIGDIA

A ESCOLLIR 2 ENTRANTS

Crema de carbassa amb coco, gingebre i gambes

Crema de porros i croqueta de formatge "Carrat"

Amanida de peres, pernil d'ànec i vinagreta de nabius

Amanida de carxofes, formatge Emporità, tomàquet sec, ou de guatlla i maionesa d'ou ferrat (sup. 2,50€)

Tàrtar de tonyina "Bluefin" amb advocat i gelat de sèsam negre (sup. 4,50€)

Terrina de foie mi-cuit amb torradetes (sup. 4,50€)

Foie de rap, gelée de vi blanc i torradetes (sup. 3€)

Ensaladilla amb ventresca, piquillos i crema d'olives

Timbal de carxofes i botifarra negra amb ou en dues coccions (sup. 2€)

Caneló d'orella de porc a la gallega amb parmentier i xips d'all i julivert

Bunyols de bacallà amb mel

Croquetes de rostit amb vi ranci i pinyons

Poma rostida, formatge carrat i balsàmic agre-dolç

Musclos amb vermut blanc i safrà

Saltat de verdures teriyaki

Saltat de favetes i pèsols amb cansalada i menta

Raviolis de gambes i porros amb crema de crancs i formatge crema (sup. 3,50€)

SEGONS A TRIAR

Rap a la romana amb maionesa cítrica (sup. 2€)

Clavellada al forn amb patata, ceba i picada

Bacallà fregit amb pebrot i tomata

Lluç en salsa verda (Ou, espàrrecs i pèsols)

Llamàntol fregit amb patates i ous (sup. 12€)

Cargols amb cabra de mar i cansalada

Vedella amb bolets i parmentier

Steaktartar (sup. 5€)

Cuixa de xai lletó rostida a la manera tradicional (sup. 3€)

Cuixa de pularda confitada amb taronja, mostassa i puré d'api

Peus de porc amb naps i gambes

Entrecot de vedella de Girona (amb formatge blau ceretà) (sup. 4,50€)

Paella de marisc

Paella de peus de porc i llagostins amb allioli

Paella de verdures

Arròs caldós de llamàntol (sup 8€/persona)(mínim 2 persones)

Arròs melós de costella, sípia, salsitxes i carxofes

27€/pers.

(IVA inclòs)

inclou: pa, aigua i cafè o postres

MENU MEDIODIA

A ESCOGER 2 ENTRANTES

Crema de calabaza con coco, jengibre y gambas

Crema de puerros y croqueta de queso "Carrat"

Ensalada de peras, jamón de pato y vinagreta de arándanos

Ensalada de alcachofas, queso Emporità, tomate seco, huevo de codorniz y mayonesa de huevo frito (sup. 2.50€)

Tartar de atún "Bluefin" con aguacate y helado de sésamo negro (sup. 4.50€)

Terrina de foie mi-cuit con tostaditas (sup. 4.50€)

Foie de rape, gelée de vino blanco y tostaditas (sup. 3€)

Ensaladilla con ventresca, piquillos y crema de aceitunas

Timbal de alcachofas y butifarra negra con huevo en dos cocciones (sup. 2€)

Canelón de oreja de cerdo a la gallega con parmentier y chips de ajo y perejil

Buñuelos de bacalao con miel

Croquetas de asado con vino rancio y piñones

Manzana asada, queso Carrat y balsámico agrio-dulce

Mejillones con vermut blanco y azafrán

Salteado de verduras teriyaki

Salteado de habitas y guisantes con tocino y menta

Raviolis de gambas y puerros con crema de cangrejos y queso crema (sup. 3.50€)

SEGUNDOS A ELEGIR

Rape a la romana con mayonesa cítrica (sup. 2€)

Raya al horno con patata, cebolla y picada

Bacalao frito con pimiento y tomate

Merluza en salsa verde (Huevo, espárragos y guisantes)

Bogavante frito con patatas y huevos (sup. 12€)

Caracoles con cabra de mar y tocino

Ternera con setas y parmentier

Steaktartar (sup. 5€)

Muslo de cordero lechal asado a la manera tradicional (sup. 3€)

Muslo de pularda confitado con naranja, mostaza y puré de apio

Pies de cerdo con nabos y gambas

Entrecot de ternera de Girona (con queso azul Cereta) (sup. 4.50€)

Paella de marisco

Paella de pies de cerdo y langostinos con alioli

Paella de verduras

Arroz caldoso de bogavante (sup 8€/persona) (mínimo 2 personas)

Arroz meloso de costilla, sepia, salchichas y alcachofas

27€/pers. (IVA incluido)

incluye: vino de la casa, pan, agua y café o postre

MENU DU MIDI

CHOISISSEZ 2 ENTRÉES

Crème de potiron à la noix de coco, au gingembre et aux crevettes

Crème de poireaux et croquette au fromage Carrat

Salade de poires, jambon de canard et vinaigrette de canneberges

Salade d'artichauts, fromage Emporità, tomates séchées, œuf de caille et mayonnaise aux œufs au plat (sup. €2,50)

Tartare de thon "Bluefin" avec avocat et glace au sésame noir (sup. €4,50)

Terrine de foie mi-cuit avec toast (sup. 4,50€)

Foie de lotte, gelée de vin blanc et toasts (sup. 3€)

Salade de ventrèche, poivrons du piquillo et crème d'olive

Timbale d'artichauts et de saucisse noire avec œuf en deux cuissons (sup. 2€)

Cannelloni d'oreilles de porc à la galicienne avec parmentier et chips d'ail et de persil

Beignets de morue au miel

Croquettes de rôti au vin rancio et aux pignons de pin

Pommes au four, fromage de Carrat et balsamique aigre-doux

Moules au vermouth blanc et au safran

Légumes sautés au teriyaki

Fèves et petits pois sautés aux lardons et à la menthe

Raviolis de crevettes et de poireaux à la crème de crabe et au fromage à la crème (sup. €3,50)

PLATS À CHOISIR

Lotte avec mayonnaise aux agrumes (sup. €2)

Raie au four avec pommes de terre, oignons et picada

Cabillaud frit avec poivrons et tomates

Merlu à la sauce verte (œuf, asperges et petits pois)

Homard frit avec pommes de terre et œufs (sup. 12€)

Escargots avec araignée de mer et au lard

Veau aux champignons et parmentier

Steaktartar (sup. 5€)

Gigot d'agneau de lait rôti à l'ancienne (sup. 3€)

Gigot de poularde confit à l'orange, moutarde et purée de céleri-rave

Pieds de porc aux navets et crevettes

Entrecôte de bœuf de Gérone (avec fromage bleu Cereta) (sup. 4,50€)

Paella aux fruits de mer

Paella de pieds de porc et crevettes avec mayonnaise à l'ail

Paella aux légumes

Riz au homard (sup. 8€/personne) (minimum 2 personnes)

Riz moelleux aux côtes, seiches, saucisses et artichauts

27€/pers. (IVA comprise)

comprend: le vin de la maison, pain, eau et café ou dessert

LUNCH MENU

TO CHOOSE 2 STARTERS

Cream of pumpkin with coconut, ginger and prawns

Cream of leek soup and 'Carrat' cheese croquette

Salad of pears, duck ham and cranberry vinaigrette

Artichoke salad, Emporità cheese, sundried tomato, quail egg and fried egg mayonnaise (sup. €2.50)

Bluefin tuna tartar with avocado and black sesame ice cream (sup. €4.50)

Foie mi-cuit terrine with toast (sup. €4.50)

Monkfish foie, white wine gelée and toasts (sup. €3)

Salad with ventresca (tuna belly), piquillo peppers and olive cream

Artichoke and black sausage timbale with egg in two cookings (sup. €2)

Galician-style pig's ear cannelloni with parmentier and garlic and parsley chips

Codfish fritters with honey

Roast croquettes with rancio wine and pine nuts

Baked apple, Carrat cheese and sour-sweet balsamic

Mussels with white vermouth and saffron

Sautéed teriyaki vegetables

Sautéed broad beans and peas with bacon and mint

Prawn and leek ravioli with crab cream and cream cheese (sup. €3.50)

SECONDS TO CHOOSE

Monkfish with citrus mayonnaise (sup. €2)

Baked ray with potato, onion and picada

Fried cod with peppers and tomatoes

Hake in green sauce (Egg, asparagus and peas)

Fried lobster with potatoes and eggs (sup. €12)

Snails with European spider crab and bacon

Beef with mushrooms and parmentier

Steaktartar (sup. €5)

Leg of suckling lamb roasted in the traditional way (sup. €3)

Leg of poulard confit with orange, mustard and celeriac puree

Pork feet with turnips and prawns

Entrecote of beef from Girona (with Cereta blue cheese) (sup. €4.50)

Seafood paella

Paella of pig's trotters and prawns with allioli

Vegetable paella

Rice with lobster (sup 8€/person) (minimum 2 people)

Mellow rice with ribs, cuttlefish, sausages and artichokes

27€/pers. (VAT Included)

includes: home wine, bread, water and coffee or dessert

NIT, CAP DE SETMANA i FESTIUS

A ESCOLLIR 2 ENTRANTS

- Crema de carbassa amb coco, gingebre i gambes
Crema de crancs, cremós de parmesà, xips d'all, i ous de truita
Amanida de carxofes, formatge Emporità, tomàquet sec, ous de guatlla i maionesa d'ou ferrat
Amanida de llagostins, espinacs, tomàquet confitat i pesto
Carpaccio de magret amb oli de tòfona i compota de poma
Terrina de foie amb torradetes i confitura (sup 4€)
Carpaccio de salmó i bacallà amb vinagreta tàrtara
Tàrtar de vieires, vel de cansalada i carxofes (sup 3,50€)
Tàrtar de tonyina "bluefin", teriyaki, alvocat i gelat de sèsam negre.(sup 4€)
Caneló de rostit, beixamel trufada, i suc de rostit
Ostres tèbies, consomé de pernil i cansalada (sup 3€)
Garotes gratinades farcides de marisc i porro (sup 3€)
Croquetes de rostit amb vi ranci i pinyons
Laminat de pollastre de paçès a la catalana
Musclos thai
Saltat de verdures teriyaki
Espagueti de tinta amb gambes a l'all i tomàquet sec
Saltat de rossinyols i gambes, cremós de ceps i suc de rostit (sup 2,50€)

SEGONS A TRIAR

- Orada a la gaditana amb maionesa cítrica
Cueta de rap amb trompetes de la mort i ceps
Llom de bacallà fregit amb mongetes i escalivada
Tronc de lluç farcit de salmó amb crosta i mantega d'herbes
Llamàntol a la graella (sup. 12€)
Suquet de clavellada i gamba
Filet de vedella amb crema de múrgoles (sup 4,50€)
Entrecot de vedella de Girona amb "blau Ceretà"
Magret d'ànec amb taronja i mostassa
Costelles de xai arrebossades amb crema de parmesà i tomàquet confitat (sup. 4€)
Filet de porc ral farcit de foie amb poma i garnatxa
Cargols amb cabra de mar i cansalada
Arròs melós amb sípia, costella, salsitxes i carxofes
Paella de magret i foie amb bolets i oli de tòfona
Paella de marisc
Arròs caldós de llamàntol (sup 6€/persona)(mínim 2 persones)
Paella de verdures
Paella "tot pelat" (de peus de porc amb llagostins i all i oli)

36€/pers. (IVA inclòs)

inclou: pa, aigua i cafè o postres

NOCHE, FIN DE SEMANA y FESTIVOS

A ESCOGER 2 ENTRANTES

- Crema de calabaza con coco, jengibre y gambas
- Crema de cangrejos, cremoso de parmesano, chips de ajo, y huevas de trucha
- Ensalada de alcachofas, queso Emporità, tomate seco, huevos de codorniz y mayonesa de huevo frito
- Ensalada de langostinos, espinacas, tomate confitado y pesto
- Carpaccio de magret con aceite de trufa y compota de manzana
- Terrina de foie con tostaditas y confitura (sup 4€)
- Carpaccio de salmón y bacalao con vinagreta tártara
- Tàrtar de vieiras, velo de tocino y alcachofas (sup 3,50€)
- Tàrtar de atún "bluefin", teriyaki, aguacate y helado de sésamo negro. (sup 4€)
- Canelón de asado, bechamel trufada, y jugo de asado
- Ostras tibias, consomé de jamón y tocino (sup 3€)
- Erizos de mar gratinados, rellenos de marisco y puerro (sup 3€)
- Croquetas de asado con vino rancio y piñones
- Laminado de pollo de payés a la catalana
- Mejillones thai
- Salteado de verduras teriyaki
- Espagueti de tinta con gambas en el ajo y tomate seco
- Salteado de rebozuelos y gambas, cremoso de setas y jugo de asado (sup 2,50€)

SEGUNDOS A ELEGIR

- Dorada a la gaditana con mayonesa cítrica
- Cola de rape con trompetas de la muerte y setas
- Lomo de bacalao frito con judías y escalivada
- Tronco de merluza relleno de salmón con corteza y mantequilla de hierbas
- Bogavante a la parrilla (sup. 12€)
- Suquet de raya y gamba
- Solomillo de ternera con crema de colmenillas (sup. 4,50€)
- Entrecot de ternera de Girona con "azul Ceretà"
- Magret de pato con naranja y mostaza
- Costillas de cordero rebozadas con crema de parmesano y tomate confitado (sup. 4€)
- solomillo de cerdo ral relleno de foie con manzana y garnacha
- Caracoles con cabra de mar y tocino
- Arroz meloso con sepia, costilla, salchichas y alcachofas
- Paella de magret y foie con setas y aceite de trufa
- Paella de marisco
- Arroz caldoso de bogavante (sup 6€/persona) (mínimo 2 personas)
- Paella de verduras
- Paella "todo pelado" (de pies de cerdo con langostinos y allioli)

36€/pers.

(IVA incluido)

incluye: pan, agua y café o postre

SOIRÉES, WEEK-ENDS et JOURS FÉRIÉS

CHOISISSEZ 2 ENTRÉES

Crème de potiron à la noix de coco, au gingembre et aux crevettes

Crème de crabe, parmesan crémeux, chips d'ail et œufs de truite

Salade d'artichauts, fromage Emporità, tomates séchées, œufs de caille et mayonnaise aux œufs frits

Salade de crevettes, épinards, tomates confites et pesto

Carpaccio de magret à l'huile de truffe et compote de pommes

Terrine de foie avec toast et confit (sup. 4€)

Carpaccio de saumon et de cabillaud à la vinaigrette tartare

Tartare de Saint-Jacques, voile de bacon et d'artichauts (sup. 3,50€)

Tartare de thon bleufin, teriyaki, avocat et glace au sésame noir. (sup. 4€)

Cannelloni rôtis, béchamel truffée et sauce de rôti

Huîtres tièdes, consommé de jambon et de bacon. (sup. 3€)

Oursins gratinés, farcis de fruits de mer et de poireaux (sup. 3€)

Croquettes de rôti au vin ranci et aux pignons de pin

Laminado de pollo de payés a la catalana

Moules Thai

Légumes sautés au teriyaki

Spaghetti à l'encre avec crevettes à l'ail et tomates séchées

Chanterelles et crevettes sautées, champignons à la crème et sauce de rôti (sup. 2,50€)

PLATS À CHOISIR

Dorade à la gaditane avec mayonnaise aux agrumes

Queue de lotte avec trompettes de la mort et champignons

Morue frite avec haricots et escalivada (légumes rôtis)

Bûche de colin farcie au saumon en croûte et au beurre d'herbes

Homard grillé (sup. 12€)

Suquet de raie et crevettes

Filet de bœuf à la crème de morilles (sup. 4,50€)

Entrecôte de veau de Gérone au bleu Ceretà.

Magret de canard à l'orange et à la moutarde

Côtes d'agneau en chapelure avec crème de parmesan et tomates confites (sup. 4€)

Filet de porc farci au foie avec pomme et grenache

Escargots avec araignée de mer et au lard

Riz moelleux aux seiches, côtes, saucisses et artichauts

Paella de magret et de foie aux champignons et à l'huile de truffe

Paella aux fruits de mer

Riz au homard (sup. 6€/personne) (minimum 2 personnes)

Paella aux légumes

Paella « tout épluché » (pieds de porc avec crevettes, aioli et huile)

36€/pers.

 (IVA comprise)

comprend: pain, eau et café ou dessert

NIGHTS, WEEKENDS and PUBLIC HOLYDAYS

TO CHOOSE 2 STARTERS

Cream of pumpkin cream with coconut, ginger and prawns

Cream of crab, creamy parmesan, garlic chips and trout roe

Artichoke salad, Emporità cheese, sundried tomato, quail eggs and fried egg mayonnaise

Prawns, spinach, tomato confit and pesto salad

Carpaccio of magret with truffle oil and apple compote

Foie terrine with toast and confit (sup. 4€)

Carpaccio of salmon and cod with tartar vinaigrette

Scallop tartar, bacon and artichoke veil (sup. 3,50€)

Bluefin tuna tartar, teriyaki, avocado and black sesame ice cream. (sup. 4€)

Roast cannelloni, truffled béchamel, and roast juice.

Warm oysters, ham and bacon consommé. (sup. 3€)

Gratin sea urchins, stuffed with seafood and leeks (sup. 3€)

Roast croquettes with rancio wine and pine nuts

Sliced chicken Catalan style

Thai mussels

Sauteed teriyaki vegetables

Ink spaghetti with garlic prawns and sundried tomatoes

Sautéed chanterelles and prawns, creamy mushrooms and roast juices (sup. 2,50€)

SECONDS TO CHOOSE

Gaditana-style gilt-head bream with citrus mayonnaise

Monkfish tail with trumpets of death and mushrooms

Fried cod loin with beans and escalivada (roasted vegetables)

Hake log stuffed with salmon with crust and herb butter

Grilled lobster (sup. 12€)

Suquet of ray and prawns

Beef tenderloin with morel mushroom cream (sup. 4,50€)

Entrecote of veal from Girona with 'Ceretà blue'.

Magret of duck with orange and mustard

Lamb ribs in breadcrumbs with parmesan cream and tomato confit (sup. 4€)

Pork sirloin stuffed with foie with apple and Grenache

Snails with European spider crab and bacon

Mellow rice with cuttlefish, ribs, sausages and artichokes

Magret and foie paella with mushrooms and truffle oil

Seafood paella

Rice with lobster (sup €6/person) (minimum 2 people)

Vegetable paella

Paella 'all peeled' (pork feet with prawns and allioli)

36€/pers. (VAT Included)

includes: bread, water and coffee or dessert