

MENÚ

MENÚ SETMANAL DEL 12/09/23 al 15/09/23

De dilluns a divendres de 12.00 a 16.00 hrs

From Monday to Friday from 12.00 hours to 16.00 hours

ENTRANTS / STARTERS

Sopa de tomàquet i alfàbrega amb daus de feta i olivada

Tomato and basil soup with feta cubes and olives

Timbalet d'escalivada i bacallà marinat amb les seves torraderes

"Escalivada" timbale, marinated cod with toast

Hummus de remolatxa amb xips de verdura

Beet hummus with vegetable chips

Croquetes de pernil amb bouquet d'amanida i glaça de Mòdena

Ham croquettes with salad bouquet and Modena vinegar

PLATS PRINCIPALS / MAIN COURSE

Broqueta de vedella de Girona al cafè de París

Beef skewer from Girona with Paris coffee sauce

Filets de llobarro a la planxa amb fons de parmentier i Padrón

Grilled sea bass fillets with parmentier and Padrón peppers

Bistec de pollaste amb patata caliu, salsa de curri i poma àcida

Chicken steak with warm potato, curry sauce and sour apple

Arròs de costella de Duroc, ceps i espàrrecs verds

Duroc rib rice, mushrooms and green asparagus

POSTRES / DESSERTS

Pastís Massini

Massini cake

Copa de fruita natural

Natural fresh fruit

Gelat de mandarina amb xocolata desfeta

Mandarin ice cream with melted chocolate

MENÚ 23€

1/2 MENÚ 20€

IVA INCLÒS / VAT INCLUDED

PREU 23€ (Entrant, principal i postres, copa de vi o refresc o cervesa o aigua inclòs)

PRICE: 23€ (Starter, Main course and dessert, Glass of wine or soft drink, or beer or water included)

PREU : ½ Menú 20€ (Principal i postres, copa de vi o refresc o cervesa o aigua inclòs)

PRICE ½ Menu 20€ (Main course and dessert , glass of wine or soft drink or beer or water included)

Si te alguna intolerància alimentaria digui'ns-ho i li recomanarem quins plats es poden adaptar.

If you have any food allergies, let us know and we will recommend which dishes can be adapted.