



MENÚ MIGDIA

MENÚ MEDIODIA

Menú per taula completa // Menú para mesa completa

32,00€

» APERITIU // APERITIVO

Sòlid i líquid

Sólido y liquido

» ENTRANT // ENTRANTE

Amanida del pastor amb formatge de l'Empordà i fruits secs

Ensalada del pastor con queso de l'Empordà i frutos secos

» PER COMENÇAR // PARA EMPEZAR

Crema de tardor amb bolets saltejats

Crema de otoño con setas salteadas

» SEGONS A ESCOLLIR // SEGUNDOS A ELEGIR

Orada amb verduretes

Calamars de potera a la planxa amb saltat de mongetes

Magret d'ànec amb poma de Ventalló

Xai al forn amb les seves patatones +6€

Dorada con verduritas

Calamares de potera a la plancha cons salteado de judias

Magret de pato con manzanas de Ventalló

Cordero al horno con sus patatitas +6€

» POSTRES // POSTRES

Legos de xocolata

Crema de la passió

Xuixos de Girona

Legos de chocolate

Crema de la pasión

Xuixo de Girona

» Copa de vi, aigua i pa inclosos

Copa de vino, agua y pan incluidos



LUNCH MENU

MENU DU DÉJEUNER

To share the whole table // À partager pour toute la table

32,00€

» APPETIZER // APÉRITIF

Solid and liquid

Solide et liquide

» STARTER // ENTRÉE

Shepherd's salad with Empordà cheese and nuts

Salade du berger avec fromage de l'Empordà et fruits secs

» FIRST COURSE // PREMIER PLAT

Autumn cream soup with sautéed mushrooms

Crème d'automne aux champignons sautés

» DISHES TO CHOOSE FROM // PLATS AU CHOIX

Sea bream with vegetables

Grilled potera squid with sautéed green beans

Duck breast with Ventalló apples

Roast lamb with baby potatoes +€6

Dorade aux petits légumes

Calamars de potera grillés avec sauté de haricots

Magret de canard aux pommes de Ventalló

Agneau rôti avec ses petites pommes de terre +6€

» DESSERTS // DESSERTS

Chocolate Legos

Girona xuixo

Cream of passion fruit

Légos de chocolat

Xuixo de Gérone

Crème de la passion

» Glass of wine, water and bread included

Verre de vin, eau et pain inclus