

## MENU

(Mínim 2 persones, Mínimo 2 personas, Minimum 2 people, Minimum 2 personnes  
Mindestens 2 Personen, Minimaal 2 personen)

### PRIMER PLAT, PRIMER PLATO, ENTREE, FIRST COURSE, ERSTER GANG

A triar, a elegir, choix, choice, wahl

**- Amanida amb encenalls de foie gras, poma caramelitzada i magrana**

*(Ensalada con virutas de foie gras, manzana caramelizada y granada, Salad with foie gras shavings, caramelized apple and pomegranate, Salade aux copeaux de foie gras à la pomme caramélisée et Grenada, Salat mit Späne von Foie Gras, karamellisierten und Granatapfel Apple)*

**- Pebrot escalivat amb formatge de cabra i fruits secs**

*(Pimiento asado con queso de cabra y frutos secos, Roast pepper with goat cheese and dried fruit, Poivron rôti au fromage de chèvre et fruits secs, Gerösteter Paprika mit Ziegenkäse und Studenten futter)*

**- Pastís de carbassò amb salsa de pebrots**

*(Pastel de calabacín con salsa de pimientos, Courgettes pie, Tarte aux courgettes, Zucchiniarte)*

**- Xatonada (escarola, tonyina, bacallà i anxoves amb salsa)**

*("Xatonada" (ensalada de escarola, atún, bacalao y anchoas con salsa), "Xatonada" (salad of escarole with salt cod and tuna with romesco dressing), "Xatonada" (morue et thon en salade sauce romesco), "Xatonada" (Salat aus Stockfisch, Thunfisch mit Romescosauce)*

**- Croquetes de carn**

*(Croquetas de carne, Meat croquettes, Croquettes de viande, Fleischkroketten)*

### SEGON PLAT, SEGUNDO PLATO, DEUXIEME COURS, SECOND COURSE, ZWEITEN GANG

A triar, a elegir, choix, choice, wahl

**- Arròs a la cassola mínim 2 pers.**

*(Arroz a la cazuela mín. 2 pers., Casserole rice (min. 2 people), Riz en casserole mín. (mini.2 pers.), Reistopf (ab 2 Pers.)*

**- Bacallà al forn**

*(Bacalao al horno, Baked cod, Morue au four, Gebakken kabeljauw)*

**- Magret d'ànec amb porto i fruites del bosc**

*(Magret de pato al oporto y frutas del bosque, Duck breast in port wine with forest fruits, Magret de canard au porto et fruits de la forêt, Entenbrust in Portwein mit Waldbeeren)*

**- Sipiones amb all i julivert**

*(Sepionas con ajo y perejil, Seiches grillées, Grilled cuttlefish, Gregillte Zwergsepia)*

**- Entrecot a la graella**

*(Entrecot a la parrilla, Sirloin steak (entrecot) grilled, Entrecôte au grill, Entrecote vom grill)*

### POSTRES, DESSERTS, DESSERTS

A triar, a elegir, choix, choice, wahl

**- Raviolis de pinya tropical amb gelat de coco**

*Raviolis de piña con helado de coco, Ravioli of Pineapple with coconut ice cream, Raviolis d'ananas avec glace à la noix de coco, Ananasravioli mit Kokoseis)*

**- Gelat de torró, ratafia i nous caramelitzades**

*(Helado de turrón, ratafia y nueces caramelizadas, Torró (nougat) ice-cream, ratafia and caramelized walnuts, Glace au touron, ratafia et noix caramélisées, Mandelnougateis, ratafia und karamellisierten Nüssen)*

**- Coulant de xocolata amb gelat de Baileys**

*(Coulant de chocolate con helado de Baileys, Chocolate coulant and Baileys ice cream, Coulant de chocolat avec glace au Baileys. Schokoladencoulant mit Baileys eeis)*

**- Xarrups**

*(Sorbets, Sherbets, Sorbets)*

**- Mató de drap de Fonteta amb mel o amb salsa de maduixes**

*(Requesón de Fonteta con miel o con salsa de fresas, Honey and cottage-cheese or with strawberries sauce, Fromage blanc au miel ou avec la sauce des fraises, Quark mit Honig or mit Erdbeeren)*

**Vins, Vinos, vin, Wine, wein; D.O. Empordà**  
**Aigües minerals, aguas minerales, eau minérale, mineral water, mineralwasser**  
**Cafè, café, coffee**

**Preu per persona / pax 35,00€**