

PER COMPARTIR...

Les nostres patates braves **4,50.-€**

Patata de varietat mona lisa tallada a mà i fregida amb oli d'orujó d'oliva. L'acompanyem de la nostra salsa brava especial.

Al·lèrgens: ous (salsa) Vegetarià: Sí Vegà: No (ous)

Anxoves de l'Escala **4u: 5,10.-€,** **8u: 9,50.-€**

Les autèntiques anxoves de l'Escala servides sobre pa torrat, ideal per compartir. Podeu escollir un tastet 4 filets o un plat amb 8 filets.

Al·lèrgens: gluten (pa torrat), peix (anxoves) Vegetarià: No Vegà: No

Medalló de micuit de foie fresc (80g) **12,70.-€**

Medalló de foie gras micuit elaborat amb fetge extra desvenat d'ànecs de la comarca i servit amb torradetes i compota de poma. Mida gran de 80g per compartir.

Al·lèrgens: gluten (torradetes) Vegetarià: No Vegà: No

Olives kalamata **3,80.-€**

Les conegudes olives negres de la ciutat grega de Kalamata collides a mà.

Al·lèrgens: cap Vegetarià: Sí Vegà: Sí

Cassoleta de popets **6,70.-€**

Una cassoleta de popets cuïta a foc lent amb ceba i vi ranci. Es serveix escalfada al forn.

Al·lèrgens: marisc Vegetarià: No Vegà: No

Pernil ibèric (80g) **15,50.€**

Pernil ibèric Enrique Tomàs servit sobre pa torrat.

Al·lèrgens: gluten (pa) Vegetarià: No Vegà: No

Tots els preus inclouen IVA / Suplement terrassa: 5% / Opcions per a nens disponibles

ENTRANTS...

Amanida Vinil: formatge de cabra cruixent, poma, nous i tomàquet 8,90.-€

Enciam, poma vermella, tomàquet, nous i mòdena, formatge de cabra en pasta filo cruixent.

Al·lèrgens: fruits secs, làctics (formatge), gluten (cruixent) Vegetarià: Sí Vegà: No

Amanida de lleties 8,40.-€

Lleties casolanes, tomàquet madur de branca, ceba de Figueres i julivert amb salsa de soja i vinagre al Pedro Ximénez.

Al·lèrgens: cap Vegetarià: Sí Vegà: Sí

Taboulé 8,10.-€

L'amanida refrescant de cous cous del Pròxim Orient amb tomàquet, cogombre, ceba i menta.

Al·lèrgens: gluten Vegetarià: Sí Vegà: Sí

Quiche de porros amb bouquet d'amanida 7,50.-€

La nostra quiche casolana de porros i formatge servida calenta amb bouquet d'amanida.

Al·lèrgens: làctics (nata, formatge), gluten (pasta de full), ous Vegetarià: Sí Vegà: No

Crema del dia 7,10.-€

Crema feta amb verdures fresques acompanyada de xips cruixents de verdures.

Al·lèrgens: pregunteu al servei Vegetarià: Sí Vegà: Sí

Hummus tradicional amb xips de verdures 7,30.-€

El nostre hummus casolà amb xips de verdures cruixents i torradetes.

Al·lèrgens: gluten (pa), sèsam (tahina) Vegetarià: Sí Vegà: Sí

Ous trencats amb pernil ibèric 9,30.-€

Ous amb patata i pernil ibèric.

Al·lèrgens: ous Vegetarià: No Vegà: No

Tots els preus inclouen IVA / Suplement terrassa: 5% / Opcions per a nens disponibles

PASTA I ARRÒS...

Raviolis artesans de salmó i mascarpone saltejats amb ciboulette 13,50.-€

Pasta fresca elaborada a mà pel Quim, el nostre proveïdor de pasta. Amb la primavera recuperem els de salmó i mascarpone que saltegem en mantega i ciboulette fresc.

Al·lèrgens: làctics, gluten, peix

Vegetarià: No

Vegà: No

Risotto cremós de bolets 12,30.-€

Risotto elaborat amb gírgoles o altres bolets de temporada.

Al·lèrgens: làctics (parmesà, mantega)

Vegetarià: Sí

Vegà: No

PEIX...

Llobarro fresc de mercat al forn amb oli d'alfàbrega 15,10.-€

Llobarro fresc de la llotja de Llançà, servit sencer amb oli d'oliva amb alfàbrega fresca i acompanyat de verdures.

Al·lèrgens: peix

Vegetarià: No

Vegà: No

Salmó fresc glasejat al forn amb mel, mostassa i cítrics 16,20.-€

Llom de salmó fresc de mercat glasejat amb salsa de mel, mostassa de Dijon i cítrics, sobre patata laminada al forn.

Al·lèrgens: peix, mostassa

Vegetarià: No

Vegà: No

CARN...

Hamburguesa casolana de vedella en panet rústic amb patates 10,50.-€

La carn picada és 100% de vedella del nostre carnisser i hi afegim ceba i espècies per recuperar el gust de l'hamburguesa d'abans. Servida en pa rústic amb guarnició de patates.

Al·lèrgens: gluten (pa), ous (carn picada)

Vegetarià: No

Vegà: No

“Abanico” ibèric amb compota de poma 13,70.-€

Un tall de carn poc conegut i sabrós que prové dels porcs de Guijuelo del senyor Julio, alimentats amb gla a l'aire lliure. Servit amb la nostra compota de poma + guarnició de patates.

Al·lèrgens: cap

Vegetarià: No

Vegà: No

Confit d'ànec de l'Empordà amb salsa de taronja i violetes 16,50.-€

Ànec de la comarca amb la salsa a base de taronges fresques i pètals de violetes que vam estrenar per Temps de Flors 2018.

Al·lèrgens: gluten, làctics

Vegetarià: No

Vegà: No

Moussaka grega autèntica 12,50.-€

La moussaka grega autèntica que es fa amb carn picada de xai, albergínia i bechamel de formatge.

Al·lèrgens: làctics (bechamel)

Vegetarià: No

Vegà: No

Cous cous de pollastre 12,30.-€

Un cous cous de pollastre a l'estil oriental amb verdures, espècies i anacards torrats.

Al·lèrgens: gluten (cous cous)

Vegetarià: No

Vegà: No

DOLÇOS PER ACABAR...

Pannacotta del dia 4,60.-€

Com sempre, ofreim una pannacotta a la nostra carta. Pregunteu al servei de què és.

Al·lèrgens: làctics (nata)

Vegetarià: No

Vegà: No

Maduixes al mascarpone 5,10.-€

Maduixes de la comarca amb topping de mascarpone batut.

Al·lèrgens: làctics

Vegetarià: Sí

Vegà: No

Brownie de xocolata 5,20.-€

Brownie servit amb salsa de xocolata.

Al·lèrgens: gluten (farina)

Vegetarià: Sí

Vegà: No

Iogurt grec amb mel i fruits vermells 4,90.-€

L'autèntic iogurt grec el servim amb la nostra combinació de mel i coulis de fruits vermells.

Al·lèrgens: làctics

Vegetarià: Sí

Vegà: No

Gelat artesanal 5,60.-€

Dues boles de gelat artesanal. Pregunteu al servei quins són els gustos disponibles.

Al·lèrgens: làctics

Vegetarià: Sí

Vegà: No