

## menú a la carta bistrot 1965 - 40 euros

10% d'i.v.a. inclòs *No es divideixen plats* · 10% de i.v.a. incluido *No se dividen platos*

olives amanides · lleties amb tàrtar d'algues *aceitunas aliñadas · lentejas con tàrtar de algas*

### primers plats a escollir... *primeros platos a escoger*

truita del pirineu marinada i amanida amb porro, pesto i vinagreta de verdures  
*trucha del pirineo marinada y aliñada con puerro, pesto y vinagreta de verduras*

terrina d'au i trompetes amb prunes i taronja, pernil d'ànec i olives  
*terrina de ave y trompetas con ciruelas y naranja, jamón de pato y aceitunas*

coca de verdures escalivades amb anxoves de Roses i formatge fresc  
*coca de verduras escalibadas con anchoas de Roses y queso fresco*

pastís de peix de roca amb musclos, salsa rosa i ravenissa  
*pastel de pescado de roca con mejillones, salsa rosa y rabaniza*

### segons plats a escollir... *segundos platos a escoger...*

ànec empordanès rostit a les espècies amb samfaina de fruites, endívia i moniato  
*pato empordanès asado a las especias con sanfaina de frutas, endibia i boniato*

llobarret de roses amb carxofes i herbes, vinagreta d'all i romesco  
*lubina de roses con alcachofas y hierbas, vinagreta de ajos y romesco*

ous de gallina aperdiuada i patata amb codony, sobrassada i blat negre  
*huevos de gallina aperdizada y patata con membrillo, sobrasada y trigo sarraceno*

capó de l'empordà a la catalana amb trinxat de patata, mongeta verda i mostassa  
*capón del empordà a la catalana con trinchado de patata, judía verde y mostaza*

### postres a escollir... *postres a escoger...*

crema catalana amb estofat de fruites vermelles i canyella  
*crema catalana con estofado de frutos rojos y canela*

flam cremós d'ou i vainilla amb nata, gerds i taronja  
*flan cremoso de huevo y vainilla con nata, frambuesa y naranja*

pastís de cacau amb mores, iogurt d'ovella ripollesa i marialluïsa  
*pastel de cacao con moras, yogur de oveja ripollesa y hierbaluisa*

pastís de formatge fresc amb crema gelada de nata i fruita  
*pastel de queso fresco con crema helada de nata y fruta*

pa artesà estil coca de forner - elaborat amb blat de Castelló d'Empúries  
*pan artesano estilo coca de hornero - elaborado con trigo de Castelló d'Empúries*

## suggeriments *sugerencias*

caviar d'esturió Per Sé - 20 grams • caviar de esturión Per Sé - 20 grams  
39,00

sis formatges artesans de Girona • seis quesos artesanos de Girona  
20,00

les anxoves de Roses • las anchoas de Roses  
15,00

pernil ibèric d'aglà - 80 grams • jamón ibérico de bellota - 80 grams  
26,00

carpaccio de gambes vermelles de Roses • carpaccio de gambas rojas de Roses  
26,00

croquetes de pernil ibèric • croquetas de jamón ibérico  
20,00

calamars de potera a la romana • calamares de potera a la romana  
30,00

pa amb tomàquet i oli • pan con tomate y aceite  
3,50

les postres que avui proposem • los postres que proponemos hoy  
9,00

*fruites, verdures i arrels ecològiques i biodinàmiques de torroella de fluvià i pau  
peix i marisc de pesca artesanal de la llotja de roses herbes aromàtiques i silvestres  
ous de gallina aperduada del vernar de baix làctics de siurana d'empordà i cabanelles  
cereals, farines i arròs de castelló d'empúries aviram de l'empordà  
conserves, envinagrats i fumats històrics i tradicionals olis de l'empordà i sal del cap de creus  
ús d'herbes, fruites i plantes invasives*

la nostra filosofia es basa en orientar els nostres esforços per ser més sostenibles implementant canvis que poden tenir un impacte mediambiental i social positiu. Reciclem, reduïm i reutilitzem. Posem èmfasi a la projecció i la valorització d'elements cabdals de la nostra terra i comunitat local.

*frutas, verduras y raíces ecológicas y biodinámicas de torroella de fluvià y pau  
pescado y marisco de pesca artesanal de la lonja de roses herbas aromáticas y silvestres  
huevos de gallina aperduada del vernar de baix làctics de siurana d'empordà y cabanelles  
cereales, harinas y arroz de castelló d'empúries aves de corral del empordà  
conservas, encurtidos y ahumados històrics y tradicionales aceites del empordà y sal del cap de creus  
uso de hierbas, frutas y plantas invasivas*

nuestra filosofía se basa en orientar nuestros esfuerzos para ser más sostenibles implementando cambios que pueden tener un impacto medioambiental y social positivo. Reciclamos, reducimos y reutilizamos. Ponemos énfasis en la proyección y la valorización de elementos primordiales de nuestra tierra.