

menú bistrot 1965 - 38 euros

10% d'i.v.a. inclòs · 10% de i.v.a incluido

*Comprèn primer plat, segon plat, postres i 1 ració de pa. Aquest menú es serveix al migdia i la nit
Incluye primer plato, segundo plato, postres y 1 ración de pan. Este menú se sirve por el mediodía y por la noche*

primers plats a escollir... primeros platos a escoger

truita de riu marinada i amanida amb porro, pesto i vinagreta de verdures
trucha de rio 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

tàrtar de bacallà amb patata aixafada, tomàquet i mostassa
tártaro de bacalao con patata aplastada, tomate y mostaza

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 fesols de santa pau i herbes, vinagreta d'alls i romesco
lubina de roses con alubias de santa pau 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

carn de perol de vilanova de la muga amb trinxat de patata, mongeta verda i mostassa
carne de perol de vilanova de la muga 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 hierbaluïsa

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



MICHELIN
2025

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 filosofia 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.



MICHELIN
2025