

menú Bistrot 1965

35 euros

*Comprend premier plat, deuxième plat, dessert et 1 portion de pain. Ce menu sera servi les midis et les soirs.
It included first course, second course, desserts and 1 portion of bread. Its menu it is served at midday and night.*

entrées à choisir... *first course to choose...*

saumon mariné et assaisonné avec poireau, fromage blanc et vinaigrette de légumes verts
marinated salmon dressed with leek, white cheese and vegetables vinaigrette

terrine de volaille et trompettes avec pruneaux et orange, jambon de canard et olives
poultry and black trumpets terrine with plums and orange, duck ham and olives

humus de pois chiches de can falgàs avec sardines, œuf dur et ravenissa
chickpeas humus from can falgàs with sardines, boiled egg and ravenissa radish

gâteau de poisson et crustacés avec marinade de légumes verts et salse rose
fish and crustaceans cake with mussels, pickled vegetables and rose sauce

deuxième plat à choisir... *second course to choose...*

poisson selon marché avec pomme de terre et oignon, romesco et vinaigrette d'ailles
market fish with oven potatoes and onion, romesco and garlic vinaigrette

œuf de poule et pomme de terre avec pâte de coing, sobrasada et sarrasin
eggs and potatoes with quince, sobrassada and buckwheat

poulet fermier de l'empordà farcit à la catalane et escalivada
farmer chicken from empordà filled in catalan style and escalivada

pommes de terre Empòrium... perol avec pommes de terre au four et oignon
Empòrium potatoes... perol sausage, oven potatoes and onion

dessert à choisir... *desserts to choose...*

coupe de crème catalane avec étouffé fruits rouges et cannelle
cup of catalan custard with stuffed red fruits and cinnamon

flan crémeux d'œuf et vanille avec chantilly, framboise et orange
vanilla creamy crème caramel with cream, raspberry and orange

gâteau de cacao avec fraises, verveine et yaourt
cacao cake with strawberries, lemon verbena and yogurt

gâteau au fromage blanc avec crème glacé à la crème et pomme verte
cheesecake with cream ice cream and green apple

pain artisanal style coca de forner - à base de blé de Castelló d'Empúries
artesanal bread style coca de hornero - made with wheat from Castelló d'Empúries

10% d'i.v.a. inclòs
+ 15 cèntims sobre el preu pel servei de terrassa